

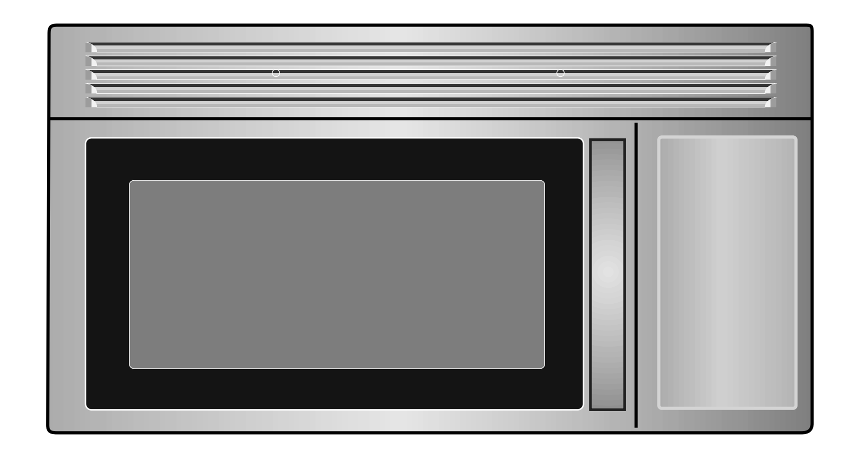
Microwave Oven

Owner's Manual

SMH5140WB/BB

SMH6140WB/BB/CB

SMH6160WB/BB/CB



Code No. : DE68-00356B

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY:

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the
1) Door (bent or dented),
2) Hinges and latches (broken or loosened),
3) Door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.



WARNING

Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own – there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, call 1-800-SAMSUNG for the name of an authorized service center near you.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING

To reduce risk of burns, electric shock, fire, personal injury or exposure to excessive microwave energy:

- Read all safety instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific “**PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**” on this page.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See “**IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS**” on page 4 of this manual.
- Install or place this appliance only in accordance with the installation instructions provided.
- Some items, like whole eggs and food in sealed containers, may explode if heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any of the openings on this appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions, continued

- Do not store this appliance outdoors. Do not use near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, etc.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- When cleaning door and oven surfaces, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- To reduce the risk of fire in the oven:
  a. Do not overcook food. Watch appliance carefully if paper, plastic, or other combustible materials are inside.
  b. Remove wire twist-ties from plastic cooking bags before placing bags in oven.
  c. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.
  d. Do not use the oven compartment for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the oven when not in use.
- Do not try to preheat oven or operate while empty.
- Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.
- Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Carefully remove container coverings, directing steam away from hands and face.
- Remove lids from baby food before heating. After heating baby food, stir well and test temperature by tasting before serving.
- Do not operate any other heating or cooking appliance beneath this appliance.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
- If materials inside oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- This over-the-range oven was designed for use over ranges no wider than 76.2 cm(30 inches). It may be installed over both gas and electric cooking equipment.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug.

The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.



WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Consult a qualified electrician or servicer if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.

Do not use an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet neat the appliance.



WARNING

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.

NOTE

Connect the oven only to a 20A or over dedicated circuit.

THE VENT FAN

The fan will operate automatically under certain conditions (see page 19).Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

- Clean the underside of the microwave often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.
- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.
- Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.
- Do not prepare flaming foods under the microwave when the fan is operating.
- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

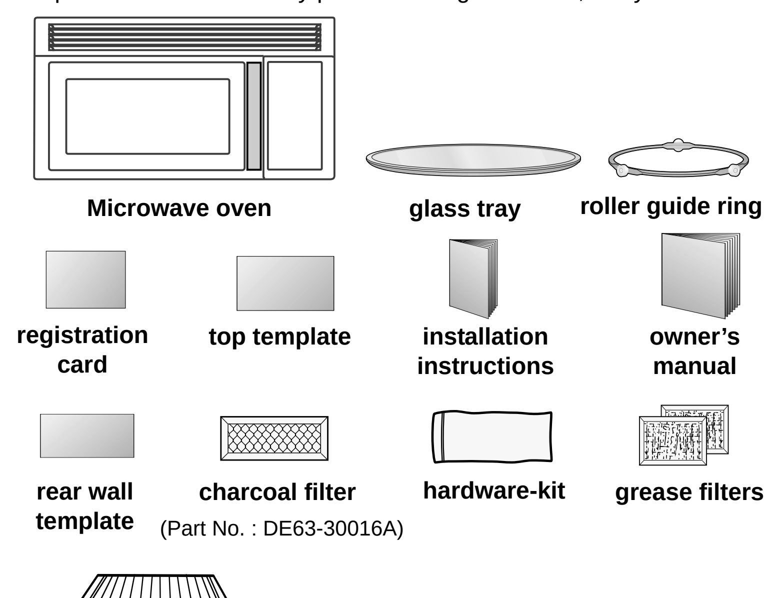
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Contents

Your New Microwave oven

Checking Parts

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.



Warranty and Service Information

To help us better serve you, please complete the enclosed registration card and promptly return it by mail. If the registration card is missing, you can call Samsung Electronics Canada, Inc., at 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864), or register on-line at www.SAMSUNG.ca

When contacting Samsung, please provide the specific model and serial number information which is usually located on the back or bottom of the product. Please record these numbers below, along with the other requested information. Keep this information in a safe place as a permanent record of your purchase to aid in identification in case of theft or loss, and a copy of your sales receipt as a proof of purchase if warranty service is needed.

MODEL NUMBER ________________________

SERIAL NUMBER ________________________

DATE PURCHASED ________________________

PURCHASED FROM ________________________

Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center. If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center.

For service assistance and the location of the nearest service center, please call 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Setting Up Your Microwave Oven

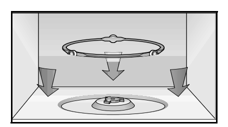
1 Plug the cord into a grounded outlet. Once plugged in, the display on your oven will show:

ENJOY YOUR COOKING --- PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS.

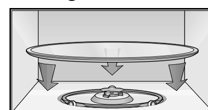
2 Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.

3 Wipe the inside of the oven with a damp cloth.

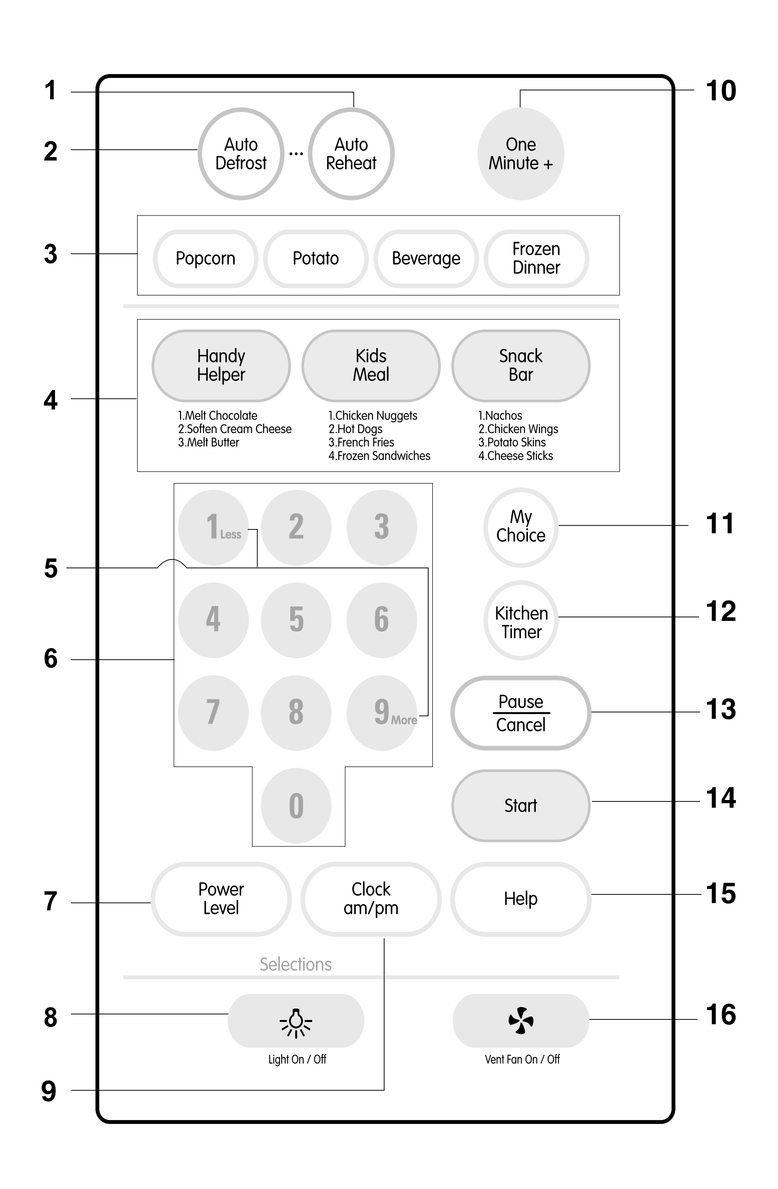
4 Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.



5 Place the glass tray securely in the center of the pre-assembled roller guide.

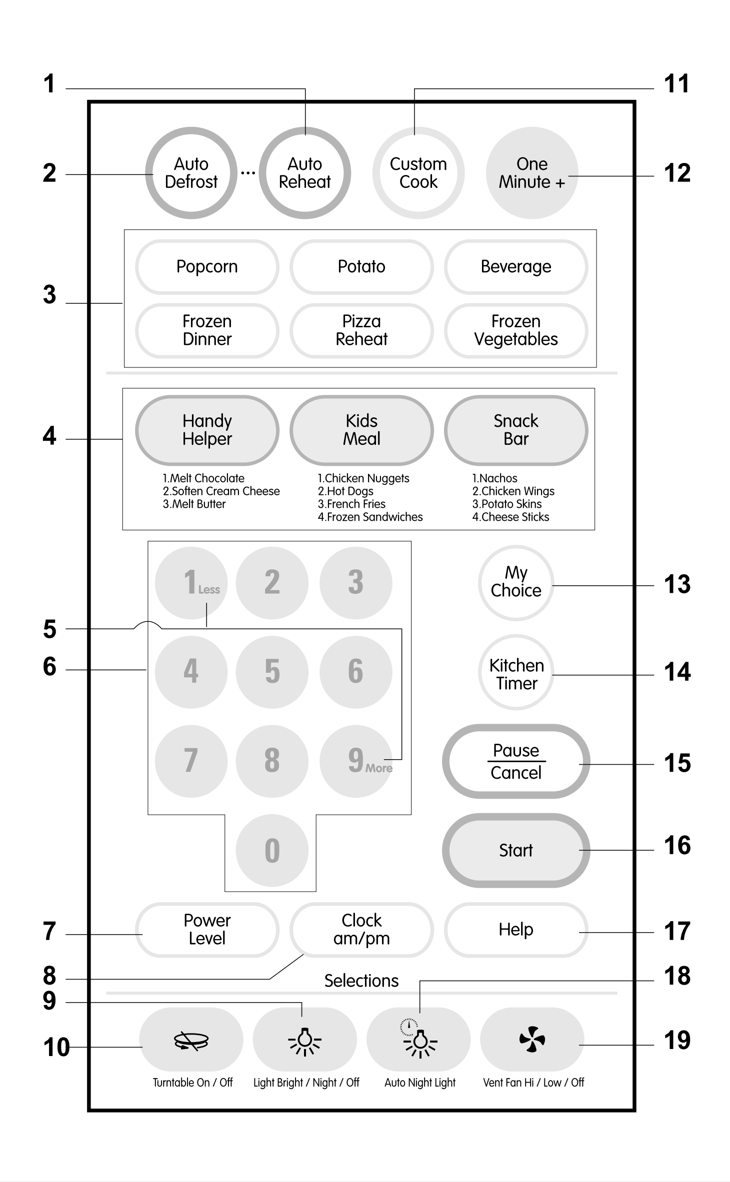


Control Panel Buttons (SMH5140WB/BB)



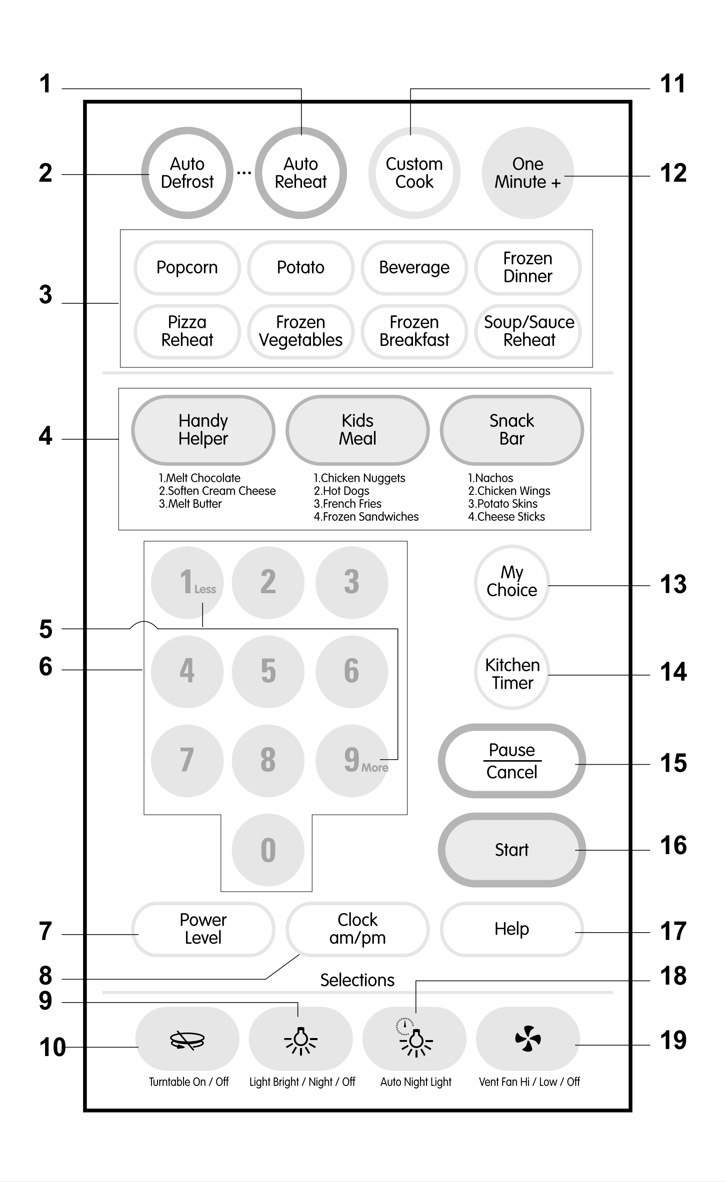
1. **Auto Reheat** **p.14**
   Selects type of dish to be reheated
2. **Auto Defrost** **p.15**
   Sets weight of food to be defrosted.
3. **Instant Cook Buttons** **p.13**
   Instant settings to cook popular foods.
4. **Handy Helper, Kids Meal, Snack Bar** **p.15**
   Selects type of dish to be reheated.
5. **More/Less** **p.18**
   Increase or decrease cooking time.
6. **Number Buttons**
   Set cooking times or amounts and power levels other than high.
7. **Power Level** **p.17**
   Press this pad to set a power level other than high.
8. **Light On/Off Button** **p.19**
9. **Clock am/pm** **p.11**
   Sets current time.
10. **One Minute +** **p.14**
    Press once for every minute of cooking at High power.
11. **My Choice** **p.10**
    Press to set non-cooking feature.
12. **Kitchen Timer** **p.18**
    Sets kitchen or convenience timer.
13. **Pause/Cancel** **p.12**
    Press to pause oven or correct a mistake.
14. **Start**
    Press to start cooking.
15. **Help** **p.12**
    Press to see help information about the feature you are using.
16. **Vent Fan On/Off Button** **p.19**

Control Panel Buttons (SMH6140WB/BB/CB)



1. **Auto Reheat** **p.14**
   Selects type of dish to be reheated
2. **Auto Defrost** **p.15**
   Sets weight of food to be defrosted.
3. **Instant Cook Buttons** **p.13**
   Instant settings to cook popular foods.
4. **Handy Helper, Kids Meal, Snack Bar** **p.15**
   Selects type of dish to be reheated.
5. **More/Less** **p.18**
   Increase or decrease cooking time.
6. **Number Buttons**
   Set cooking times or amounts and power levels other than high.
7. **Power Level** **p.17**
   Press this pad to set a power level other than high.
8. **Clock am/pm** **p.11**
   Sets current time
9. **Light Bright/Night/Off Button** **p.19**
10. **Turntable On/Off Button** **p.19**
11. **Custom Cook** **p.12**
    Press twice to program your favorite recipe.
    Press once to cook with that recipe.
12. **One Minute +** **p.14**
    Press once for every minute of cooking at High power.
13. **My Choice** **p.10**
    Press to set non-cooking feature.
14. **Kitchen Timer** **p.18**
    Sets kitchen or convenience timer.
15. **Pause/Cancel** **p.12**
    Press to pause oven or correct a mistake.
16. **Start**
    Press to start cooking.
17. **Help** **p.12**
    Press to see help information about the feature you are using.
18. **Auto Night Light Button** **p.19**
19. **Vent Fan Hi/Low/Off Button** **p.19**

Control Panel Buttons (SMH6160WB/BB/CB)



1. **Auto Reheat** p.14
   Selects type of dish to be reheated
2. **Auto Defrost** p.15
   Sets weight of food to be defrosted.
3. **Instant Cook Buttons** p.13
   Instant settings to cook popular foods.
4. **Handy Helper, Kids Meal, Snack Bar** p.15
   Selects type of dish to be reheated.
5. **More/Less** p.18
   Increase or decrease cooking time.
6. **Number Buttons**
   Set cooking times or amounts and power levels other than high.
7. **Power Level** p.17
   Press this pad to set a power level other than high.
8. **Clock am/pm** p.11
   Sets current time
9. **Light Bright/Night/Off Button** p.19
10. **Turntable On/Off Button** p.19
11. **Custom Cook** p.12
    Press twice to program your favorite recipe.
    Press once to cook with that recipe.
12. **One Minute +** p.14
    Press once for every minute of cooking at High power.
13. **My Choice** p.10
    Press to set non-cooking feature.
14. **Kitchen Timer** p.18
    Sets kitchen or convenience timer.
15. **Pause/Cancel** p.12
    Press to pause oven or correct a mistake.
16. **Start**
    Press to start cooking.
17. **Help** p.12
    Press to see help information about the feature you are using.
18. **Auto Night Light Button** p.19
19. **Vent Fan Hi/Low/Off Button** p.19

Turning on the Power and Selecting a Display Language

The first time you plug the power cord into an outlet, or after there has been an interruption in power, the display shows after four seconds "**ENJOY YOUR COOKING -- -- -- PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS**".

1 Press **My Choice** button immediately after plugging in your microwave. The display will show:

PRESS 1--4 TO SELECT VARIOUS OPTIONS.

2 Press **1** button. The display will show:

LANGUAGE CHOICE PRESS MY CHOICE.

3 Press **My Choice** button. The display will show:

ENGLISH PRESS START.

4 Press **My Choice** button repeatedly to select the language you wish to use:

- ENGLISH
- FRENCH
- SPANISH

If you continue to press **My Choice**, the settings will cycle in the order shown here.:

ENGLISH, FRENCH, SPANISH

5 Press the **Start** button.

Using the My Choice feature

Your new microwave oven can be customized to suit your personal tastes. Simply press **My Choice** to set these options. For your convenience, all the options are summarized in the following table:

My Choice options	Description	Operation
Language Choice	Language options are English, French and Spanish.	Press **My Choice**, **1** and select by repeatedly pressing **My Choice**. To set, press **Start**.
Display Weight	Weight options are pounds or kilograms.	Press **My Choice**, **2** and select by repeatedly pressing **My Choice**. To set, press **Start**.
Remind End Signal	The Remind End Signal can be turned On and Off.	Press **My Choice**, **3** and select by repeatedly pressing **My Choice**. To set, press **Start**.
Daylight Savings Time Adjustment	The time can be advanced one hour for DST without resetting the Clock.	Press **My Choice**, **4** and select by repeatedly pressing **My Choice**. To set, press **Start**.

If there is a power interruption, you will need to reset these options.

Selecting the Display Weight

You can choose between pounds(LBS) and kilograms(KG).

1 Press **My Choice** button and then press the **2** button.
The display shows : **LBS OR KG PRESS MY CHOICE**.

2 Press **My Choice** button.
The display shows : **LBS**.

3 Press the **My Choice** button repeatedly to select the weight measurements you wish to use.

4 Press the **Start** button.

Setting the Remind End Signal

The Remind End Signal can be set On or Off.

1 Press the **My Choice** button and then press **3**.
The display shows : **REMIND END SIGNAL ON/OFF**.

2 Press the **My Choice** button to select ON.
The display shows : **ON**.

3 Press the **Start** button. The display returns to the time of day.
To turn Remind End Signal off, repeat steps 1-3 above.

Setting the Clock AM/PM

1 Press the **Clock** button.
The display will show: **SELECT AM/PM**

2 To select AM or PM, press the **Clock** button.

3 Use the number buttons to enter the current time.
You must press at least three numbers to set the clock.
For example, if the current time is 5:00, enter 5,0,0.
The display will show: **500 AM(or PM)**

4 Press **Clock** again. A colon will appear, indicating that the time is set.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.

*You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.*

Setting the Daylight Saving Time adjustment

1 Press the **My Choice** button and then **4**.
The display will show: **DAYLIGHT SAVING TIME ON/OFF**.

2 Press the **My Choice** button to select ON.
Press again to select OFF.

3 Press the **Start** button. Time of day will advance one hour.
If OFF is selected, time will go back one hour.

If the clock is set for standard time, this function allows convenient time changes without needing to reset the clock. Daylight Saving Time begins for most of the United States at 2 a.m. on the first Sunday of April, and reverts to Standard time at 2 a.m. on the last Sunday of October.

Setting and Using the Custom Cook Button

(SMH6140WB/BB/CB, SMH6160WB/BB/CB only)

The Custom Cook button memorizes the time and power setting for a particular food.

Programming the Custom Cook button

1 Press the **Custom Cook** button. Press the button twice to delete the previous Custom setting.

The display shows : **ENTER COOKING TIME AND POWER**.

2 Use the **Number** buttons to enter the amount of cooking time. The display will show the amount of time you have set.

3 Press **Power Level** button and use the **Number** buttons to enter the power level. The display will show the power level you have set. You can set the power level from 0 to 9

1 = Warm	6 = Simmer
2 = Low	7 = Medium High
3 = Defrost	8 = Reheat
4 = Medium Low	9 = Sauté
5 = Medium	0 =High

4 Press the **Custom Cook** button again. The display will read “CUSTOM RECIPE SAVED”.

Using the Custom Cook button

Press the **Custom Cook** button, then press **Start** button. You can check the power level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.

Using the Pause/Cancel Button

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven’s cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking : press **Pause/Cancel** button once. To restart, press **Start** button.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: Press **Pause/Cancel** button twice.
- To clear instructions you have just entered: press **Pause/Cancel** button once, then re-enter the instructions.
- To cancel a timer setting: press **Pause/Cancel** button once.

Using the Help Button

Your microwave offers helpful instructions for many procedures.

1 When you need feature information and helpful hints, press the **Help** button and then press the button that you want to get information on. Help information is available in 3 languages (English, French and Spanish).

Using the Instant Cook Buttons

1 Press the **Instant Cook** button corresponding to the food you are cooking (Popcorn, for example).

The display shows: **BUTTER 3.5 OZ**

2 Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes. Once you select the correct serving size, the microwave will begin cooking automatically.

*If you don't need to read all the menu options, simply press the **Start** button to being cooking.*

*If you want to check the cooking time, press the **Instant Cook** button.*

When the cooking time is over, the oven will beep. The oven will then beep every minute until the door is opened.

Instant Cook Chart

Item	Weight	Remarks
Popcorn	Butter (3.5 oz), Light (3.0-3.5 oz)	• Use one microwave-only bag of popcorn. Pop only one bag at a time. • Use caution when removing and opening hot bag from oven.
Potato	1 EA, 2 EA 3 EA, 4 EA 5 EA, 6 EA	• Prick each potato several times with fork. • Place on turntable in spoke-like fashion. • Remove from oven, wrap in foil and let stand 3-5min.
Beverage	½ cup 1 cup 2 cups	• Use measuring cup or mug ; do not cover. • Place the beverage in the oven. • After heating, stir well.
Frozen dinner	8-10 oz 10-12 oz 12-14 oz	• Remove package from outer wrapping and follow package instructions for covering and standing. • After cooking, let stand 1-3 min.
Pizza reheat (SMH6140WB/ BB/CB, SMH6160WB/ BB/CB)	1 Slice 2 Slices 3 Slices 4 Slices	• Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. • Do not let slices overlap. Do not cover. • Before serving, let stand 1-2 min.
Frozen vegetables (SMH6140WB/ BB/CB, SMH6160WB/ BB/CB)	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings	• Remove from package. • Place the vegetables into a casserole bowl and add a small amount of water (2-4Tbsp). • Cover during cooking and stir before standing.
Frozen breakfast (SMH6160WB/ BB/CB)	4-6 oz 6-8 oz	• Remove package from outer wrapping and follow package instructions for covering and standing. • After cooking, let stand 1-3 min.
Soup/Sauce reheat (SMH6160WB/ BB/CB)	1 Serving 2 Servings 3 Servings 4 Servings	• Cover with lid or vented plastic wrap • Stir foods once before serving.

Reheating Automatically

To reheat food, select the type of dish and the number of servings you want to reheat, and the microwave automatically sets the reheating time.

1 Press the **Auto Reheat** button repeatedly to select the type of dish you wish to reheat. The initial serving size for each dish is one serving.

The display shows :

PLATE OF FOOD 1 SERVING PRESS START

CASSEROLE SELECT SERVING 1-4 OR PRESS START

PASTA REHEAT SELECT SERVING 1-4 OR PRESS START

You can select up to four servings for casseroles and pasta reheat. Only one serving is available for a plate of food.

2 Use the **Number** buttons to increase the serving size.

For example, for three servings, press the 3 button(Refer to the Auto Reheat Chart to the right for the servings).

The display shows the number of servings you have selected:

3 SERVING PRESS START

3 Press the **Start** button.

The display will show : **REHEAT**

*If you want to check the cooking time, press the **Instant Cook** button.*

Auto Reheat Chart

Item	Weight	Remarks
Plate of food	1 serving	• Use only pre-cooked, refrigerated foods. • Cover plate with vented plastic wrap or wax paper. • Contents - 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) - ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - ½ cup vegetables (about 3-4 oz.)
Casserole	1 to 4 servings (8 oz./serving)	• Use only refrigerated foods. • Cover with lid or vented plastic wrap. • Stir foods well before serving.
Pasta Reheat	1 to 4 servings (8 oz./serving)	

Using the One Minute + Button

This button offers a convenient way to heat food in one minute increments at the High power level.

1 Press the **One Minute+** button once for each minute you wish to cook the food. For example, press it twice for two minutes.
The time will display, and the oven starts automatically.

*Add minutes to a program in progress by pressing the **One Minute+** button for each minute you want to add.*

Defrosting Automatically

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1 Press the **Auto Defrost** button.

The display shows : **0.5 LB** (0.2Kg if you have set your oven for metric measure).

2 To set the weight of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. This increases the weight by 0.5 lb increments, up to 6.0 lbs. You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly. The oven calculates the defrosting time and starts automatically.

Twice during defrosting, the oven will beep and the display will read **TURN THE FOOD OVER**.

3 Press the **Pause/Cancel** button, open the oven door, and turn the food over.

4 Press the **Start** button to resume defrosting.

Note: Even if you do not turn the food over when “TURN THE FOOD OVER“ is displayed, defrosting continues.

- ***See page 25 for the Auto Defrosting Guide.***

Using the Handy Helper Button

1 Press the **Handy Helper** button corresponding to the food you are cooking. The display shows “Melt Chocolate”.
Press the **Handy Helper** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Handy Helper Chart** below)

2 Press the **Number 1** or **2** button to select the serving size you want. Only the **1** button(serving) is available for Soften Cream Cheese and Melt Chocolate items.(Refer to the **Handy Helper Chart** below for the serving).

3 Press the **Start** button to begin cooking.

Handy Helper Chart

Item	Weight	Remarks
Melt Chocolate	1 cup chips	Place chocolate chips or square in a microwave-safe dish. Stir well at half time when the oven beeps, and re-start the oven.
Soften Cream Cheese	1 package (8 oz.)	• Unwrap cream cheese and place on microwave-safe dish. Cut in half vertically. • Let stand 1-2 minutes.
Melt Butter	1 stick (1/4 lb.) 2 sticks (1/2 lb.)	• Remove wrapping and cut butter in half vertically. • Place butter on microwave-safe dish, cover with wax paper. • Let stand 1-2 minutes, then stir.

Using the Kids Meal Button

1 Press the **Kids Meal** button corresponding to the food you are cooking.

The display shows : **CHICKEN NUGGETS**.

Press the **Kids Meal** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Kids Meal Chart** below)

2 Press the **Number 1** or **2** button to select the serving size you want. (Refer to the **Kids Meal Chart** below for the serving.)

3 Press the **Start** button to begin cooking.

Kids Meal Chart

Item	Weight	Remarks
Chicken Nuggets	4-5 oz 6-7 oz	• Put a paper towel on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion. • Do not cover. Let stand 1 minute after heating.
Hot Dogs	2 EA 4 EA	• Prick hot dogs, place on plate. When the oven beeps, add buns and re-start the oven.
French Fries	4-5 oz 6-7 oz	• Place 2 paper towels on microwave-safe plate and arrange french fries on towels, do not overlap. • Blot with additional paper towel after removal from oven.
Frozen Sandwiches	1 EA 2 EA	• Place frozen sandwich in susceptor "sleeve" (which is in package) and put on plate.

Notes

Hot Dogs - For the best texture, buns should be added to hot dogs when the oven beeps.

Using the Snack Bar Button

1 Press the **Snack Bar** button corresponding to the food you are cooking.

The display shows : **NACHOS**.

Press the **Snack Bar** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Snack Bar Chart** below)

2 Press the **Number 1** or **2** button to select the serving size you want. Only the **1** button(serving) is available for Nachos. (Refer to the **Snack Bar Chart** below for the serving)

3 Press **Start** button to begin cooking.

Snack Bar Chart

Item	Weight	Remarks
Nachos	1 serving	• Place tortilla chips on plate without overlapping. • Sprinkle evenly with cheese. • Contents : - 2 cups tortilla chips - 1/3 cup grated cheese
Chicken Wings	5-6 oz 7-8 oz	• Use pre-cooked, refrigerated chicken wings. • Place chicken wings around plate in spoke fashion and cover with wax paper.
Potato Skins	1 cooked potato 2 cooked potatoes	• Cut cooked potato into 4 even wedges. Scoop or cut out potato flesh, leaving about 1/4" of skin. • Place skins in spoke fashion around plate. • Sprinkle with bacon, onions and cheese. Do not cover.
Cheese Sticks	5-7 pcs 8-10 pcs	• Place cheese sticks on plate in spoke fashion. • Do not cover.

Setting Cooking Times & Power Levels

Your microwave allows you to set up to three different stages of cooking, each with its own time length and power level. The power level lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

One-stage Cooking

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time.
The power level is automatically set at High. If you want the power set at any other level, you must set it using the **Power Level** button.

1 Use the **Number** buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too.

For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0 .

2 If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

Power Levels:

1 = Warm	6 = Simmer
2 = Low	7 = Medium High
3 = Defrost	8 = Reheat
4 = Medium Low	9 = Sauté
5 = Medium	0 = High

The display shows : **PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME**.

3 Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** button before you press **Start** button, and reenter all of the instructions.

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

Multi-stage Cooking

1 Follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on the previous page.

The display shows : **PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME**.

*When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.*

*To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.*

2 Use the **Number** buttons to set a second cooking time.

3 Press the **Power Level** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.

The display shows the power level you have set and then **PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME**.

4 Press **Start** button to begin cooking, or repeat steps 2 and 3 to set a cooking time and power level for a third stage of cooking.
When finished, press **Start** button.

Using the More/Less Buttons

The More/Less buttons allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the **Auto Reheat, One minute+, Instant Cook, Custom Cook, Kitchen Timer, Handy Helper, Kids Meal, Snack Bar or Time Cook modes**. Use the More/Less button only after you have already begun cooking with one of these procedures.

1 To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More**(9) button.

2 To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less**(1) button.

Using the Kitchen Timer

1 Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.

2 Press the **Kitchen Timer** button.

3 The display counts down and beeps when the time has elapsed.

Setting the Child Protection Lock

You can lock your microwave oven so it can't be used by unsupervised children.

1 Press the **My Choice** Button and the **5** button at the same time for 3 seconds.

The display shows : **CHILD LOCK ON**.

2 The display returns to the time of day.

At this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked. To unlock it, repeat steps 1-2 above.

Turning the Turntable On/Off

(SMH6140WB/BB/CB, SMH6160WB/BB/CB only)

For best cooking results, leave the turntable on.

It can be turned off for large dishes.

Press **Turntable On/Off** button to turn the turntable on or off.

Sometimes the turntable can become too hot to touch.

Be careful touching the turntable during and after cooking.

Turning the Vent Fan Hi/Low/Off

(SMH6140WB/BB/CB, SMH6160WB/BB/CB only)

The vent fan removes steam and other vapors from surface cooking.

Press **Vent Fan Hi/Low/Off** button **once** for high fan speed, **twice** for low fan speed or **three times** to turn the fan off.

Turning the Vent Fan On/Off

(SMH5140WB/BB only)

Press **Vent Fan On/Off** button **once** for high fan speed and **twice** to turn the fan off.

Turning the Light Bright/Night/Off

(SMH6140WB/BB/CB, SMH6160WB/BB/CB only)

Press to turn the **Light Bright / Night /Off** button on or off.

*Press Light Bright / Night /Off **once** for bright light, **twice** for the night light and **three times** to turn the light off.*

Turning the Light On/Off

(SMH5140WB/BB only)

Press **Light On/Off** button to turn cooktop light on or off.

Using the Auto Night Light

(SMH6140WB/BB/CB, SMH6160WB/BB/CB only)

You can set the night light to turn on and off automatically at any time you want.

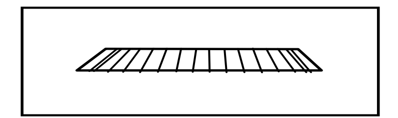
1. Press **Auto Night Light** button.
   The display shows : **ENTER ON TIME**.
2. Enter the time you want the light to turn on. Select AM or PM.
3. Press **Auto Night Light** button again and enter the time you want the light to turn off. Select AM or PM.
   The display shows : **ENTER OFF TIME**.
4. Press **Auto Night Light** button.

***NIGHT** will stay lit to remind you that the feature is set.*

*You can review the Auto Night Light setting by pressing **AUTO NIGHT LIGHT**.*

*To erase your settings and turn off the automatic feature, press **AUTO NIGHT LIGHT**, then **0**.*

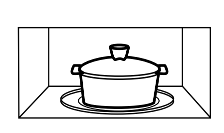
How to Use the Shelf When Microwaving



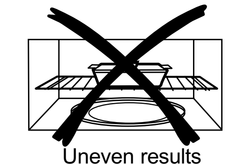
SMH6140, SMH6160 Series

- Make sure the shelf is positioned properly inside the microwave to prevent damage to the oven from arcing.
- Do not use a microwave browning dish on the shelf. The shelf could overheat.
- Do not use the oven with the shelf on the microwave floor. This could damage the microwave.
- Use pot holders when handling the shelf-it may be hot.
- Do not use the shelf when cooking popcorn.

For best cooking results, remove the shelf unless you are reheating on more then one level.

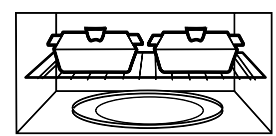


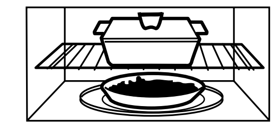
For best results



Uneven results

The shelf gives you the option to reheat more than one dish of food at the same time.





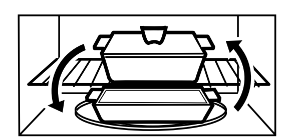
2-level reheating

Shelf and Reheating

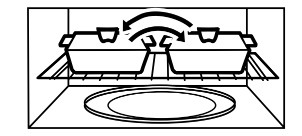
To reheat on 2 levels or to reheat 2 dishes on the lower level :

1 Multiply reheat time by 1½.

2 Switch places after ½ the time.



Switch places after ½ time.



Switch places after ½ time.

Cooking Utensils

Recommended Use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** — Use for heating or cooking.
- **Microwavable browning dish** — Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap** — Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper** — Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins** — Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups** — Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers** — Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- **Aluminum foil** — Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware** — Use these if they are labeled “Microwave Safe”. If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic** — Use only if labeled “Microwave Safe”. Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood** — Use only for short-term heating, as they can be flammable.

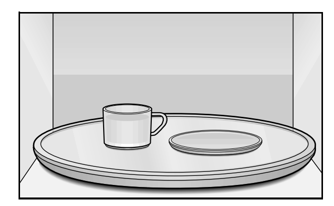
Not Recommended

- **Glass jars and bottles** — Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags** — These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups** — These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers** — Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils** — These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Testing Utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1 Fill a 1 cup glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



2 Press the **One Minute +** button once to heat them for one minute at High power.

The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

Cooking Techniques

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to micro-wave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding Moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

Venting

After covering dish with plastic wrap, you vent plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.

General Tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat is from the food often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
- Making candy in the microwave is not recommended as candy can heat to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

Cooking Guide

Guide for Cooking Meat in Your Microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Roast Beef Boneless Up to 4 lbs.	Cooking Time: 7-11 min. / lb. for 145° F - Rare 8-12 min. / lb. for 160° F - Medium 9-14 min. / lb. for 170° F - Well Done Power Level: High(0) for first 5 minutes, then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 minutes.
Pork Boneless or bone-in Up to 4 lbs.	Cooking Time: 11-15 min. / lb. for 170° F Well Done Power Level: High(0) for first 5 minutes, then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 minutes.

Guide for Cooking Poultry in Your Microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	Cooking Time: 6-9 min. / lb. 180°F Power Level: Medium High(7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	Cooking Time: 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.

Guide for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 6-10 min. / lb. Power Level: Medium-High(7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 minutes.
Fillets Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 3-7 min. / lb Power Level: Medium-High(7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 minutes.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 3-5 ½ min. / lb. Power Level: Medium-High(7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 minutes.

Guide for Cooking Eggs in Your Microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

Auto Defrosting Guide

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Food	Standard Amount	Procedure
Roast Beef, Pork	2.5-6.0 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil.
Steaks, Chops, Fish	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
Ground Meat	0.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5–10 minutes.
Whole Chicken	2.5-6.0 lbs.	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30–60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

Notes:

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

Recipes

Beef and Barley Stew

1½ lbs. beef stew cubes, cut into ½-inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs Worcestershire sauce
1 can (13.75-14.5 oz.) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (9-10 oz.) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High for 6 to 8 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving.
   Makes 6 servings.

Broccoli and Cheese Casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
1/8 tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
8 oz. (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (9-10 oz.) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (8 oz. dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High for 1 to 2 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.
   Makes 6 servings.

Warm Potato Salad

2 lbs. small red potatoes, cut into ½-inch pieces

4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces

¼ cup chopped onion

2 tsp. sugar

1 tsp. salt

1 tsp. flour

½ tsp. celery seed

1/8 tsp. pepper

2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High until potatoes are tender (7-10 minutes); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High until crisp (2½-3½ minutes); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High until tender (1½-2½ minutes); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High until mixture boils (30-40 seconds). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High until liquid boils and thickens slightly (1-2 minutes); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.
   Makes 6 servings.

Black Bean Soup

1 cup chopped onion

1 clove garlic, minced

2 cans (15 oz. each) black beans, drained

1 can (14-16 oz.) stewed tomatoes, chopped

1 can (13.75-14.5 oz.) chicken broth

1 can (7-8.5 oz.) corn

1 can (4 oz.) chopped green chilies

1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.
   Makes about 2 quarts.

Troubleshooting Guide

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display " ENJOY YOUR COOKING - - - PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS" Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

Care and Cleaning

Follow these instructions to clean and care for your oven.

- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at **High** power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

How to Clean the Outside

Do not use cleaners containing ammonia or alcohol on the microwave oven. Ammonia or alcohol can damage the appearance of the microwave.

Case

Clean the outside of the microwave with a sudsy cloth. Rinse and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.

Control Panel and Door

Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it. Some paper towels can also scratch the control panel.

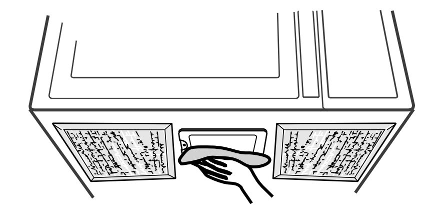
Door Surface

It's important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, nonabrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

Bottom

Clean off the grease and dust on the bottom often.

Use a solution of warm water and detergent.

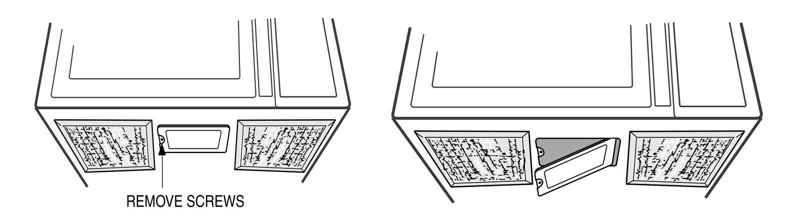


Light Bulb Replacement

Cooktop Light

Replace the burned-out bulb with a 40-watt incandescent bulb.

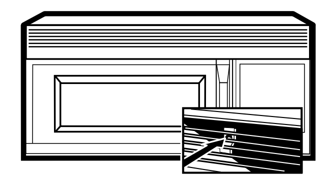
1. To replace the bulb(s), first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.
2. Remove the screw at the front of the light cover and lower the cover.
3. Be sure the bulb(s) to be replaced are cool before removing. After breaking the adhesive seal, remove the bulb by gently turning. Put in new bulb.
4. Replace the light cover and screw. Connect electrical power to the oven.

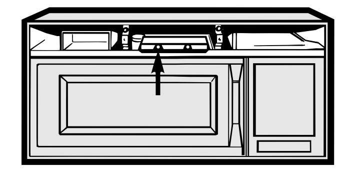


Oven Light

Replace the burned-out bulb with a 40-watt incandescent bulb.

1. To replace the oven light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.
2. Remove the top grille by taking out the 2 screws(on the top of outer case. See page 31 for the Removing Charcoal Filter) that hold it in place.
3. Next, remove the screw located above the door near the center of the oven that secures the light housing. Remove the housing and bulb.
4. Insert new bulb. Replace the light housing and screw.
5. Replace the top grille and 2 screws, Connect electrical power to the oven.



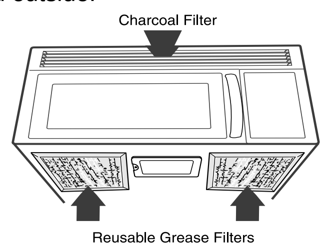


Exhaust Feature

The Vent Fan

The exhaust fan has 2 metal reusable grease filter.

A charcoal filter can be used for removing smoke and odors in case the fan is not vented outside.



Reusable Grease Filters

The metal filter trap grease released by foods on the cooktop. They also prevent flames from foods on the cooktop from damaging the inside of the microwave.

For this reason, the filters must ALWAYS be in place when vent fan is used. The grease filters should be cleaned once a month, or as needed.

Removing and Cleaning the Filters

To remove, slide it to the left using the tab. Pull it down and out.

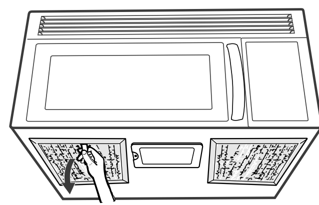
To clean the grease filters, soak and then swish them around in hot water and detergent.

Don’t use ammonia or ammonia products because they will darken the metal.

Light brushing can be used to remove embedded dirt.

Rinse, shake and let it dry before replacing.

To replace, slide the filters in the frame slot on the left of the opening. Pull up and to the right to lock into place.



Charcoal Filter

The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced.

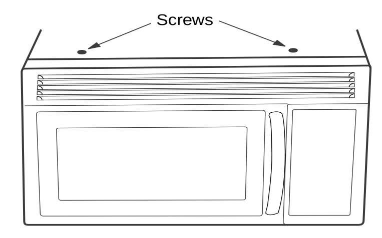
If the oven is installed on the wall(or cabinet) and not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that helps remove smoke and odors.

The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6 to 12 months, depending on hood usage).

Removing Charcoal Filter

To remove the charcoal filter, disconnect power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.

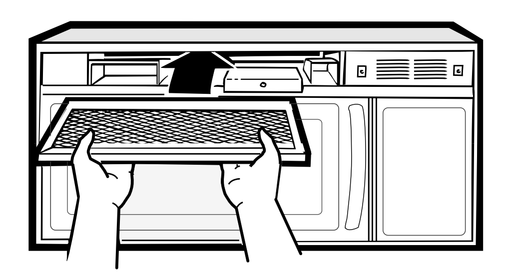
Remove the top grille by removing the 2 screws that hold it in place. Slide the filter towards the front of the oven and remove it.



Remove 2 grille screws to remove the grill

Installing Charcoal Filter

To install a new filter, remove plastic and other outer wrapping from the new filter.



Insert the filter into the top opening of the oven as shown. It will rest at an angle on 2 side support tabs and in front of the right rear tab. Replace the grille and 2 screws.

If you have a problem you cannot solve, please call our service line: 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864)

Specifications

Model Number	SMH5140WB/BB , SMH6140WB/BB/CB
Oven Cavity	1.4cuft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Consumption	1500 Watts
Power Output	950 Watts
Oven Cavity Dimensions	$19^{19/64}$"(W) X $9^{1/4}$"(H) X $13^{37/64}$"(D)
Outside Dimensions	$29^{59/64}$"(W) X $15^{19/32}$"(H) X $14^{21/64}$"(D)
Shipping Dimensions	$33^{27/64}$"(W) X $18^{15/32}$"(H) X $19^{13/32}$"(D)
Net/Gross Weight	60.4/68.3 lbs

Model Number	SMH6160WB/BB/CB
Oven Cavity	1.6cuft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Consumption	1500 Watts
Power Output	1000 Watts
Oven Cavity Dimensions	$20^{1/4}$"(W) X $9^{1/4}$"(H) X $14^{13/32}$"(D)
Outside Dimensions	$29^{7/8}$"(W) X $15^{3/4}$"(H) X $15^{1/16}$"(D)
Shipping Dimensions	$33^{13/32}$"(W) X $19^{15/16}$"(H) X $19^{13/32}$"(D)
Net/Gross Weight	64.0/71.7 lbs

SAMSUNG OVER-THE-RANGE (OTR) MICROWAVE OVEN

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by Samsung Electronics Canada, Inc. (SAMSUNG) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by SAMSUNG against manufacturing defects in materials and workmanship for a limited warranty period of:

One (1) Year Parts and Labor, Ten (10) Years Parts Warranty for Magnetron

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the United States. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG authorized service center. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center.

SAMSUNG will repair or replace this product, at our option and at no charge as stipulated herein, with new or reconditioned parts or products if found to be defective during the limited warranty period specified above. All replaced parts and products become the property of SAMSUNG and must be returned to SAMSUNG. Replacement parts and products assume the remaining original warranty, or ninety (90) days, whichever is longer.

In-home service will be provided during the warranty labor period subject to availability within the contiguous United States. In-home service is not available in all areas. To receive in-home service, the product must be unobstructed and accessible to service personnel. If during in-home service repair can not be completed, it may be necessary to remove, repair and return the product. If in-home service is unavailable, SAMSUNG may elect, at our option, to provide for transportation of our choice to and from a SAMSUNG authorized service center. Otherwise, transportation to and from the SAMSUNG authorized service center is the responsibility of the purchaser.

This limited warranty covers manufacturing defects in materials and workmanship encountered in normal, noncommercial use of this product and shall not apply to the following, including, but not limited to: damage which occurs in shipment; delivery and installation; applications and uses for which this product was not intended; altered product or serial numbers; cosmetic damage or exterior finish; accidents, abuse, neglect, fire, water, lightning or other acts of nature; use of products, equipment, systems, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG which damage this product or result in service problems; incorrect electrical line voltage, fluctuations and surges; customer adjustments and failure to follow operating instructions, cleaning, maintenance and environmental instructions that are covered and prescribed in the instruction book; problems caused by pest infestations, and overheating or overcooking by user; glass tray or turntable; reduced magnetron power output related to normal aging. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE, AND NO WARRANTIES WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, SHALL APPLY AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIODS STATED ABOVE, AND NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTY GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON SAMSUNG. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST SAMSUNG BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY SAMSUNG AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT SOLD BY SAMSUNG NOT CAUSED DIRECTLY BY THE NEGLIGENCE OF SAMSUNG. THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NONTRANSFERABLE AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

SAMSUNG CUSTOMER CARE CENTER
7037 Financial Drive, Mississauga, Ontario L5N 6R3
1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864) and www.SAMSUNG.ca

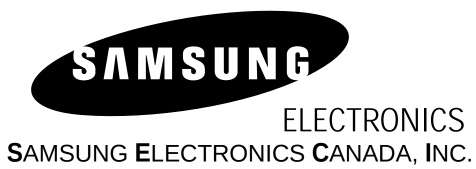
Quick Reference

Feature	Operation
Set Clock	**1.** Press CLOCK. **2.** To select AM or PM, press CLOCK. **3.** Use number buttons to enter the current time. **4.** Press CLOCK again.
One Stage Cooking	**1.** Use number buttons to set cooking time. **2.** Set power level or leave at High. **3.** Press START.
One Minute+ Cooking	**1.** Press the ONE MINUTE + button once for each minute of cooking. **2.** The time will display and the oven will start.
Instant Cook Buttons	**1.** Press button that corresponds to the food you are cooking (for example, POPCORN). **2.** Press the button repeatedly to select serving size.
Auto Defrost	**1.** Press AUTO DEFROST. **2.** Enter weight of food by pressing AUTO DEFROST button repeatedly or using the number buttons. **3.** When the oven beeps, press PAUSE/CANCEL button and turn food over. Press START to resume defrosting cycle.
Set Cooking Time and Power Levels	**1.** Use number buttons to set cooking time. **2.** To set power level at other than HIGH, press POWER LEVEL and use the number buttons to enter the power level. **3.** Press START to begin cooking.
Auto Reheat	**1.** Press AUTO REHEAT repeatedly to select type of dish to reheat. **2.** To increase serving size, press the corresponding number button. **3.** Press START to begin reheating cycle.
Handy Helper, Kids Meal, Snack Bar	**1.** Press HANDY HELPER, KIDS MEAL, SNACK BAR repeatedly to select type of dish to reheat. **2.** To increase serving size, press the corresponding number button. **3.** Press START to begin cooking.

Memo

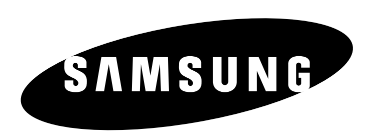
Memo





SAMSUNG **E**LECTRONICS **C**ANADA, **I**NC.
7037 FINANCIAL **D**RIVE,
MISSISSAUGA,
ONTARIO, **L5N 6R3**

Samsung Electronics Co., Ltd.
August. 2002
Printed in Korea



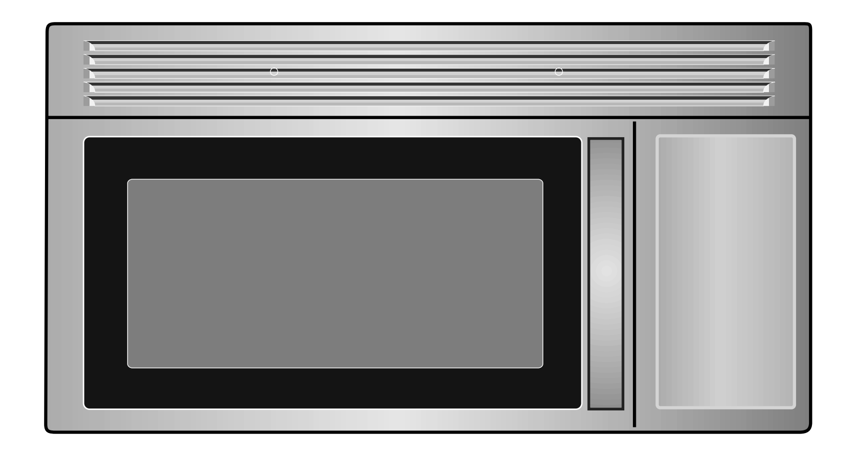
Four à micro-ondes

Guide de l’utilisateur

SMH5140WB/BB

SMH6140WB/BB/CB

SMH6160WB/BB/CB



PRÉCAUTION DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER UNE EXPOSITION A L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE:

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner cet appareil lorsque la porte est ouverte puisque ceci pourrait résulter en une exposition à l'énergie micro-ondes excessive et dommageable. Il est important de ne pas contourner ou modifier le système de sécurité.

(b) Ne pas placer d'objets entre la façade du four et la porte, et ne pas laisser s'accumuler des éclaboussures ou résidus de produits nettoyants sur les parois du four.

(c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte se referme complètement et que celle-ci ne soit pas endommagée soit

1) que la porte soit pliée ou bossée
2) que les gonds et les loquets ne soient pas brisés ou défaits et
3) que la porte soit bien scellée et le tout bien étanche.

(d) La porte ne devrait pas être ajustée ou réparée par une autre personne qu'un technicien de service qualifié.



AVERTISSEMENT

Toujours suivre ces précautioms de sécurité lorsque vous vous servez de votre micro-ondes. Ne jamais tenter de le réparer vous-même - il y a un voltage dangereux à l'intérieur. Si votre four doit être réparé, veuillez communiquer avec 1-800-SAMSUNG pour obtenir le nom du Centre de Service autorisé le plus près de chez vous.

REMARQUES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des precautions sécuritaires de base devraient être suivies telles que:



AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de brûlures, chocs électriques, feux, blessures personnelles ou exposition à l'énergie micro-ondes excessive.

- Veuillez lire toutes les instructions avant de vous servir de l'appareil.
- Lire et suivre toutes les **"PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE"** sur cette page.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Connecter l'appareil à une prise secteur bien mise à la terre. Voir **"INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE MISE À LA TERRE"** à la page 4 de ce manuel.
- Placer ou installer cet appareil de façon conforme aux instructions fournies.
- Les oeufs, les contenants scellés peuvent exploser lorsque réchauffés dans ce four.
- Se servir de cet appareil seulement pour l'usage pour lequel il a été conçu tel que décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou vapeurs dans cet appareil. Ce genre de four a été conçu dans le but de réchauffer, cuire ou sécher de la nourriture. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- Comme avec n'importe quel appareil électrique, une supervision est requise lorsqu'utilisé par des enfants.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon électrique ou la prise ont été endommagés, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il a subi des dommages.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Remarques de sécurité importantes (suite)

- Seul un personnel de service qualifié devrait effectuer le service de cet appareil. Contacter votre service autorisé le plus près de chez vous pour en faire l'examen, la reparation ou un ajustement.
- Ne pas couvrir ni bloquer les ouvertures de cet appareil.
- Ne pas placer l'appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser près de l'eau, par exemple à côté d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou encore près d'une piscine, etc...
- Garder l'intérieur du four propre. Les particules de nourriture ou les éclaboussures d'huile collées sur les parois du four peuvent causer des dégats de peinture et réduire l'éfficacité du four.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Ne pas exposer le cordon à une source de chaleur.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Lors du nettoyage de la porte ou des parois intérieures, utiliser des savons et agents nettoyants très doux et les appliquer avec une éponge ou un linge doux.
- Pour réduire les risques de feu dans le four:
  (a). Ne pas trop cuire les aliments. Surveiller l'appareil si vous y placer du papier, plastique ou tout autre matériel combustible.
  (b). Toujours enlever les attaches de métal des sacs de cuisson en plastique avant de les mettre dans le four.
  (c). Si un plat prend feu à l'intérieur du four, garder la porte fermée, éteindre le four, débrancher le cordon d'alimentation ou couper le courant à partir du fusible ou du panneau électrique.
  (d). Ne pas utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. Ne pas y laisser du papier, des ustensibles ou de la nourriture lorsqu'il ne fonctionne pas.
- Ne pas essayer de faire fonctionner le four lorsqu'il est vide.
- Ne pas essayer de faire fonctionner le four sans le plateau de verre. Les aliments ne cuiront pas bien si le plateau n'y est pas.
- Ne pas dégeler des boissons dans des bouteilles à cou allongé, les contenants peuvent briser.
- La vaisselle et les contenants peuvent devenir chauds. Prenez-les avec soin.
- Soulever les couvercles des contenants en dirigeant la vapeur loin des mains et du visage.
- Enlever les couvercles des pots de nourriture pour bébés avant de les faire réchauffer. Après les avoir fait réchauffer, brasser le contenu du pot et vérifier la chaleur avant de servir.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter les risques qu'il s'emmêle ou que l'on trébuche dessus. Des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles mais doivent être utilisés avec précaution.
- Ne pas faire fonctionner d'autres appareils de cuisson ou un réchaud sous le four à micro-ondes.
- Ne pas placer le four au-dessus d'un réchaud ou d'un autre appareil de cuisson
- Ne pas placer au-dessus d'un évier.
- Ne rien ranger au-dessus du four lorsqu'il fonctionne.
- Si un feu éclate dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d’alimentation ou coupez le courant en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur. Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.
- Ce four a été conçu pour être installé au-dessus de cuisinières dont la largeur n'excède pas 76,2 cm (30 po). Il peut être installé au-dessus de cuisinières électriques et à gaz.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE IMPORTANTES

Cet apareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, le fait d'être mis à la terre réduit le risque de choc électrique en déviant le courant électrique. Cet appareil est muni d'un cordon qui comprend une troisième lame pour mise à la terre. et une fiche polarisée. La fiche doit être branchée dans une prise secteur qui est installée correctement et mise à la terre. Brancher sur une prise et mise à la terre. Brancher sur une prise 115-120 volts, 60Hz. Votre four devrait être le seul appareil branché à cette prise.



AVERTISSEMENT

Une utilisation incorrecte de la fiche polarisée peut causer un risque de choc électrique. Consulter un électricien qualifié ou un centre de service si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou si vous n'êtes pas certains que l'appareil est correctement mis à la terre.



AVERTISSEMENT

Ne jamais, en aucun cas, couper ou enlever la troisième lame de la fiche polarisée.

REMARQUE

Ce four doit être branché à un circuit électrique dédié de 20 A ou plus.

VENTILATEUR DE HOTTE

Le ventilateur est mis en marche automatiquement dans certaines conditions (voir page 19). Faites très attention aux feux de cuisson lorsque le ventilateur fonctionne.

- Nettoyez le dessous du four à micro-ondes aussi souvent que nécessaire. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur les surfaces du four ni sur les filtres du ventilateur.
- En cas de feu dans une casserole sur la surface de cuisson de la cuisinière placée sous le four, couvrez complètement la casserole à l'aide du couvercle, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau.
- Nettoyez soigneusement les filtres du ventilateur. N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs comme les nettoyants pour le four car ils peuvent endommager les filtres.
- Ne préparez pas d'aliments flambés sur la cuisinière lorsque le ventilateur du micro-ondes fonctionne.
- Ne laissez pas cuire des aliments à haute température sur la cuisinière sans surveillance. Les bouillonnements peuvent causer de la fumée et des débordements de matières grasses qui risquent de s'enflammer et de se répandre si le ventilateur du four est en marche. Pour minimiser le fonctionnement automatique du ventilateur, servez-vous d'ustensiles de cuisine de taille appropriée et utilisez la puissance maximale des éléments de cuisson de la cuisinière uniquement lorsque c'est nécessaire.

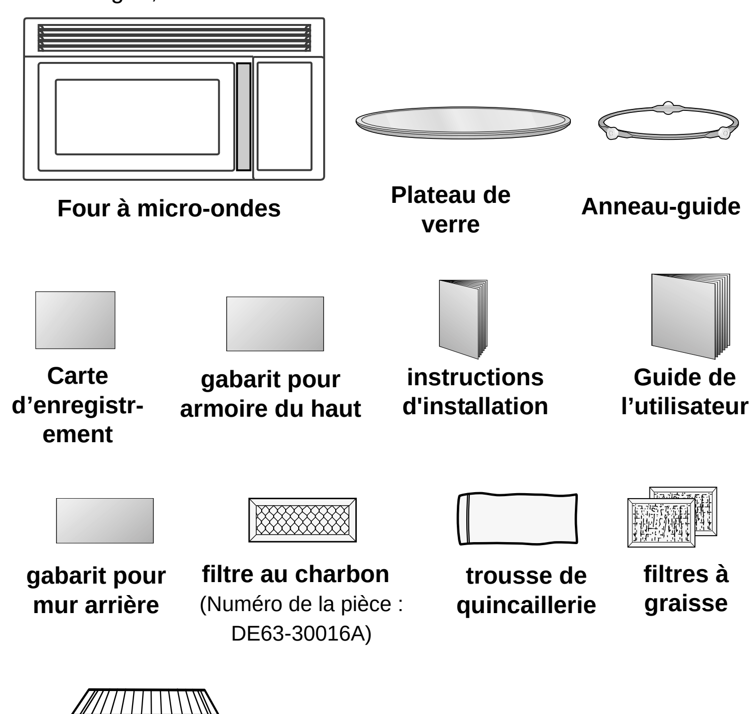
VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Contenu

Votre nouveau four à micro-ondes

Vérification des pièces

Déballez votre four à micro-ondes et vérifiez si toutes les pièces illustrées ci-dessous sont présentes. Si une pièce est manquante ou endommagée, contactez le marchand.



Four à micro-ondes | **Plateau de verre** | **Anneau-guide**

Carte d'enregistr-ement | **gabarit pour armoire du haut** | **instructions d'installation** | **Guide de l'utilisateur**

gabarit pour mur arrière | **filtre au charbon** (Numéro de la pièce : DE63-30016A) | **trousse de quincaillerie** | **filtres à graisse**

Étagère
(SMH6140WB/BB/CB)
(SMH6160WB/BB/CB)

Garantie et informations sur le service

Pour nous permettre de mieux vous servir, veuillez poster la carte d'enregistrement dûment remplie le plus tôt possible. Si la carte d'enregistrement est manquante, contactez Samsung Electronics Canada, Inc., au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864), ou enregistrez-vous en ligne sur le site www.SAMSUNGUSA.ca.

Lorsque vous devez contacter Samsung, ayez en main le numéro de modèle et le numéro de série du four, qui sont habituellement inscrits derrière ou sous l'appareil. Inscrivez ces numéros ci-dessous avec les autres informations requises. Rangez ces informations en lieu sûr pour faciliter l'identification de l'appareil en cas de vol ou de sinistre, ainsi qu'une copie du reçu de caisse à titre de preuve d'achat aux fins de service sous garantie.

NUMÉRO DE MODÈLE ________________________

NUMÉRO DE SÉRIE ________________________

DATE D'ACHAT ________________________

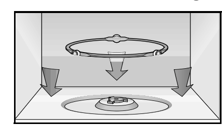
LIEU DE L'ACHAT ________________________

Le service découlant de la garantie ne peut être effectué que par un centre de service SAMSUNG autorisé. Pour obtenir du service en vertu de la garantie, vous devez fournir au centre de service Samsung autorisé les informations ci-dessus et une copie du reçu de caisse.

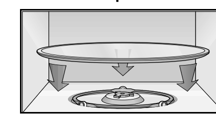
Pour obtenir de l'assistance ou connaître l'emplacement du centre de service de votre région, composez le 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Mise en place du four à micro-ondes

1. Branchez la fiche dans une prise électrique mise à la terre. Dès que le four est branché, le message ci-après apparaît à l'afficheur : **BON APPETIT --- APPUYEZ SUR MY CHOICE POUR AFFICHER LES OPTIONS**.
2. Ouvrez la porte du four à l'aide de la poignée.
3. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide.
4. Placez l'anneau-guide dans son réceptacle au centre du four.

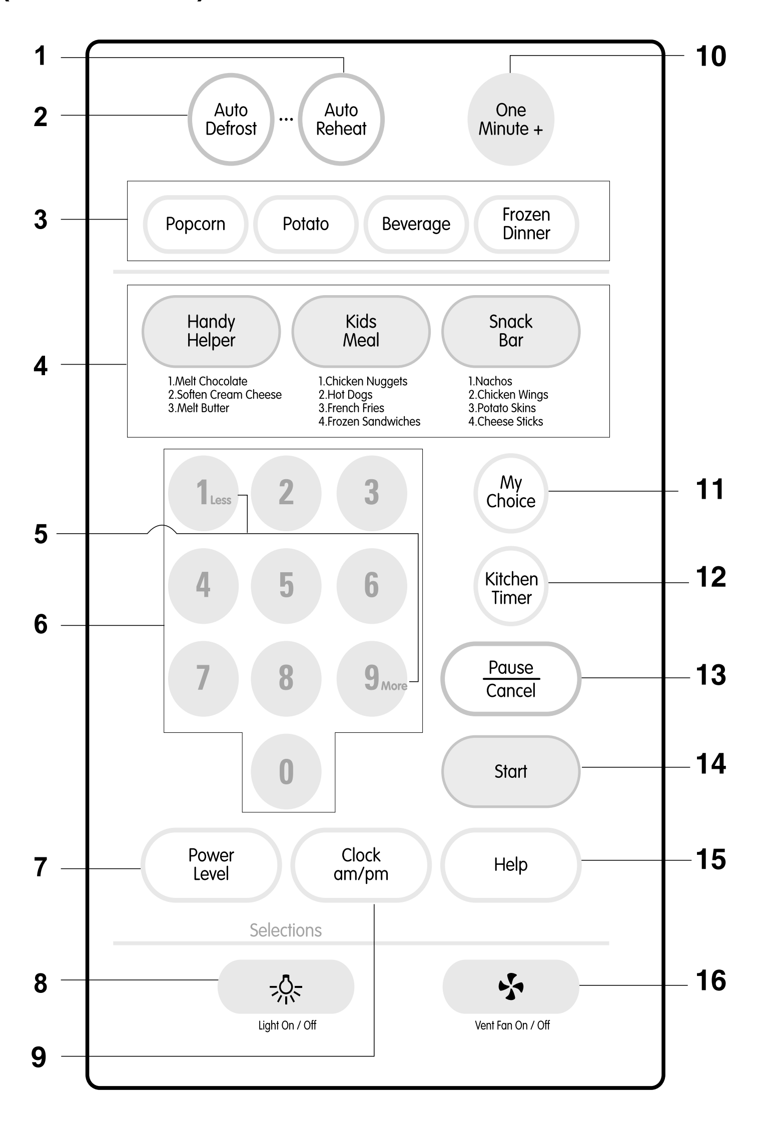


5. Posez le plateau de verre au centre de l'anneau-guide.



Touches du tableau de commande

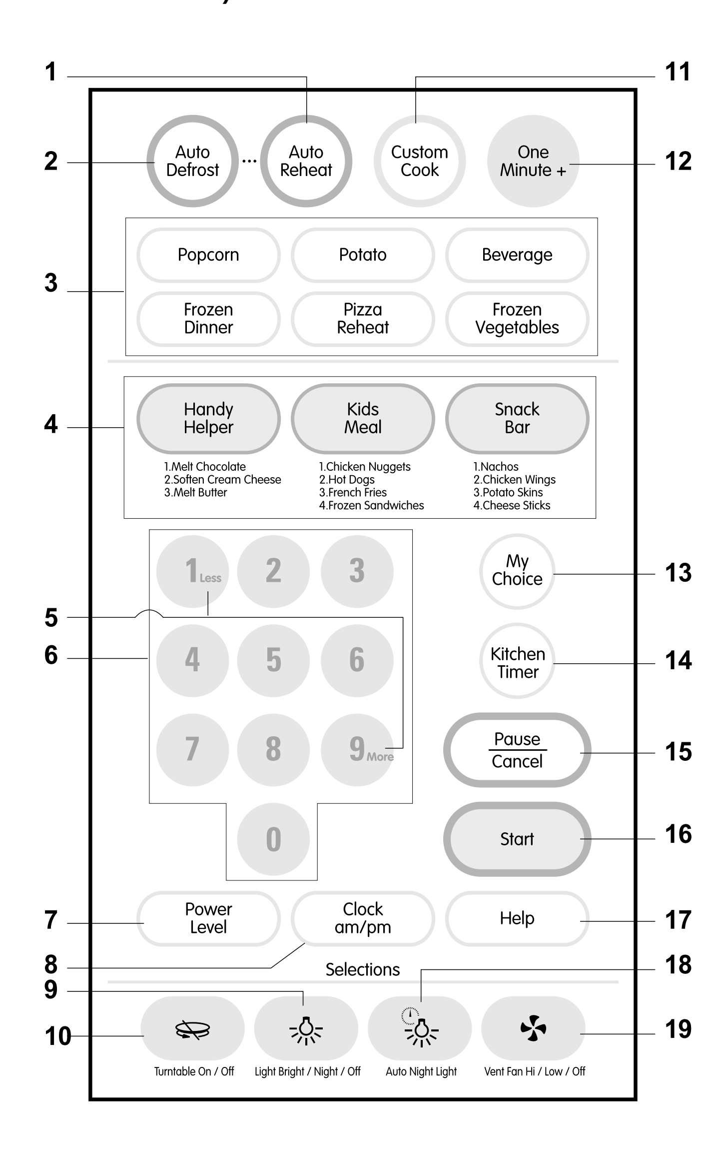
(SMH5140WB/BB)



1. **Auto Reheat** **p.14**
   Pour sélectionner le type de plat à réchauffer.
2. **Auto Defrost** **p.15**
   Pour entrer le poids des aliments à décongeler.
3. **Touches de cuisson instantanée** **p.13**
   Réglages préprogrammés pour faire cuire des aliments courants.
4. **Handy Helper, Kids Meal, Snack Bar** **p.15**
   Pour sélectionner le type de plat à réchauffer.
5. **More et Less** **p.18**
   Pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.
6. **Touches numériques**
   Pour sélectionner le temps de cuisson et une puissance autre que élevée.
7. **Power Level** **p.17**
   Pour sélectionner une puissance autre que élevée.
8. **Touche Light On/Off** **p.19**
9. **Clock am/pm** **p.11**
   Pour régler l'horloge.
10. **One Minute +** **p.14**
    Appuyez une fois sur cette touche pour chaque minute de cuisson à puissance élevée.
11. **My Choice** **p.10**
    Appuyez sur cette touche pour programmer différentes fonctions.
12. **Kitchen Timer** **p.18**
    Pour programmer la minuterie.
13. **Pause/Cancel** **p.12**
    Appuyez sur cette touche pour interrompre la cuisson ou pour corriger une erreur.
14. **Start**
    Appuyez sur cette touche pour démarrer la cuisson.
15. **Help** **p.12**
    Appuyez sur Help pour afficher des renseignements sur la fonction que vous utilisez.
16. **Touche Vent Fan On/Off** **p.19**

Touches du tableau de commande

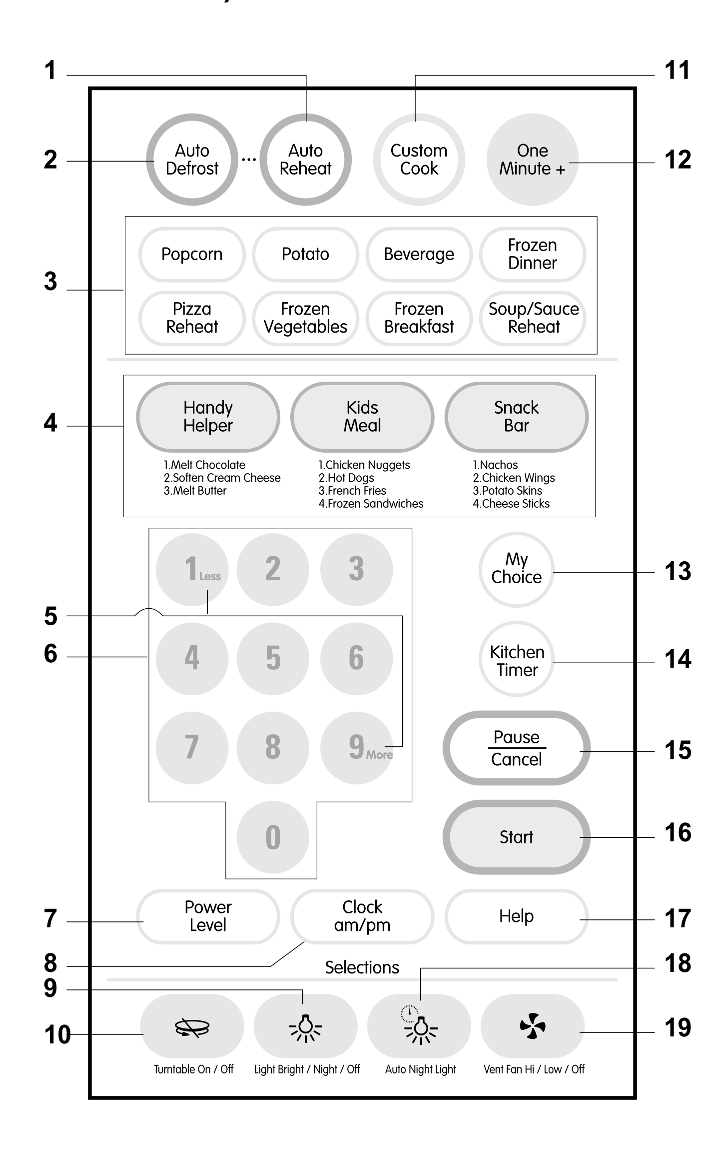
(SMH6140WB/BB/CB)



1. **Auto Reheat** p.14
   Pour sélectionner le type de plat à réchauffer.
2. **Auto Defrost** p.15
   Pour entrer le poids des aliments à décongeler.
3. **Touches de cuisson instantanée** p.13
   Réglages préprogrammés pour faire cuire des aliments courants.
4. **Handy Helper, Kids Meal, Snack Bar** p.15
   Pour sélectionner le type de plat à réchauffer.
5. **More et Less** p.18
   Pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.
6. **Touches numériques**
   Pour sélectionner le temps de cuisson et une puissance autre que élevée.
7. **Power Level** p.17
   Pour sélectionner une puissance autre que élevée.
8. **Clock am/pm** p.11
   Pour régler l'horloge.
9. **Light Bright / Night / Off** p.19
10. **Turntable On / Off** p.19
11. **Custom Cook** p.12
    Appuyez deux fois sur cette touche pour programmer la cuisson de votre recette favorite. Ensuite, appuyez une fois sur cette touche chaque fois que vous préparez cette même recette.
12. **One Minute +** p.14
    Appuyez une fois sur cette touche pour chaque minute de cuisson à puissance élevée.
13. **My Choice** p.10
    Appuyez sur cette touche pour programmer différentes fonctions.
14. **Kitchen Timer** p.18
    Pour programmer la minuterie.
15. **Pause/Cancel** p.12
    Appuyez sur cette touche pour interrompre la cuisson ou pour corriger une erreur.
16. **Start**
    Appuyez sur cette touche pour démarrer la cuisson.
17. **Help** p.12
    Appuyez sur Help pour afficher des renseignements sur la fonction que vous utilisez.
18. **Auto Night Light** p.19
19. **Vent Fan Hi / Low / Off** p.19

Touches du tableau de commande

(SMH6160WB/BB/CB)



1. **Auto Reheat** **p.14**
   Pour sélectionner le type de plat à réchauffer.
2. **Auto Defrost** **p.15**
   Pour entrer le poids des aliments à décongeler.
3. **Touches de cuisson instantanée** **p.13**
   Réglages préprogrammés pour faire cuire des aliments courants.
4. **Handy Helper, Kids Meal, Snack Bar** **p.15**
   Pour sélectionner le type de plat à réchauffer.
5. **More et Less** **p.18**
   Pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.
6. **Touches numériques**
   Pour sélectionner le temps de cuisson et une puissance autre que élevée.
7. **Power Level** **p.17**
   Pour sélectionner une puissance autre que élevée.
8. **Clock am/pm** **p.11**
   Pour régler l’horloge.
9. **Light Bright / Night / Off** **p.19**
10. **Turntable On / Off** **p.19**
11. **Custom Cook** **p.12**
    Appuyez deux fois sur cette touche pour programmer la cuisson de votre recette favorite. Ensuite, appuyez une fois sur cette touche chaque fois que vous préparez cette même recette.
12. **One Minute +** **p.14**
    Appuyez une fois sur cette touche pour chaque minute de cuisson à puissance élevée.
13. **My Choice** **p.10**
    Appuyez sur cette touche pour programmer différentes fonctions.
14. **Kitchen Timer** **p.18**
    Pour programmer la minuterie.
15. **Pause/Cancel** **p.12**
    Appuyez sur cette touche pour interrompre la cuisson ou pour corriger une erreur.
16. **Start**
    Appuyez sur cette touche pour démarrer la cuisson.
17. **Help** **p.12**
    Appuyez sur Help pour afficher des renseignements sur la fonction que vous utilisez.
18. **Auto Night Light** **p.19**
19. **Vent Fan Hi / Low / Off** **p.19**

Mise en marche et sélection de la langue d'affichage

Lorsque vous branchez le four ou après une panne de courant, le message **BON APPETIT -- -- -- APPUYEZ SUR MY CHOICE POUR AFFICHER LES OPTIONS** apparaît après quatre secondes.

1 Appuyez sur **My Choice** après avoir branché le four. Le message suivant apparaît :

APPUYEZ SUR 1--4 POUR CHOISIR DES OPTIONS.

2 Appuyez sur **1**. Le message suivant apparaît :

APPUYEZ SUR MY CHOICE POUR CHOIX DE LANGUE.

3 Appuyez sur **My Choice**. Le message suivant apparaît :

ENGLISH PRESS START.

4 Appuyez sur **My Choice** pour choisir la langue d'affichage, soit :

- ENGLISH
- FRANCAIS
- ESPANOLA

Si vous appuyez sur **My Choice** plusieurs fois, les choix proposés apparaissent dans l'ordre suivant :

ENGLISH, FRANCAIS, ESPANOLA

5 Appuyez sur **Start**.

Fonction My Choice (Mon Choix)

Votre nouveau four à micro-ondes vous permet de faire certains réglages personnels. Vous n’avez qu’à appuyer sur **My Choice** pour régler ces options. Pour plus de commodité, toutes les options sont présentées dans le tableau ci-dessous :

Options My Choice	Description	Mode d'emploi
Langue	Les langues possibles sont English, Français et Española.	Appuyez sur **My Choice**, **1** et appuyez plusieurs fois sur **My Choice** jusqu'à ce que l'option voulue soit affichée. Pour la sélectionner, appuyez sur **Start.**
Unité de poids	Le poids peut être indiqué en livres ou en kilogrammes.	Appuyez sur **My Choice**, **2** et appuyez plusieurs fois sur **My Choice** jusqu'à ce que l'option voulue soit affichée. Pour la sélectionner, appuyez sur **Start.**
Signal de fin de cuisson	Le signal de fin de cuisson peut être activé ou désactivé.	Appuyez sur **My Choice**, **3** et appuyez plusieurs fois sur **My Choice** jusqu'à ce que l'option voulue soit affichée. Pour la sélectionner, appuyez sur **Start.**
Heure avancée	Cette option permet d'avancer d'une heure automatiquement.	Appuyez sur **My Choice**, **4** et appuyez plusieurs fois sur **My Choice** jusqu'à ce que l'option voulue soit affichée. Pour la sélectionner, appuyez sur **Start.**

Après une panne de courant, vous devez régler l’horloge de nouveau.

Sélection de l’unité de poids

Vous pouvez choisir les livres (lb) ou les kilogrammes (kg).

1 Appuyez sur **My Choice**, puis sur **2**.
L’afficheur indique **LB OU KG APPUYEZ SUR MY CHOICE**.

2 Appuyez sur **My Choice**.
L’afficheur indique **LBS(LB)**.

3 Appuyez à plusieurs reprises sur **My Choice** pour choisir l’unité de poids désirée.

4 Appuyez sur **Start**.

Réglage du signal de fin de cuisson

Le signal de fin de cuisson peut être activé ou désactivé.

1 Appuyez sur **My Choice** puis sur **3**.
L’afficheur indique **SIGNAL FIN CUISSON OUI/NON**.

2 Appuyez sur **My Choice** pour choisir l'heure avancée.
L’afficheur indique **ON(OUI)**.

3 Appuyez sur **Start**. L’afficheur indique ensuite l’heure.
Pour désactiver le signal de fin de cuisson, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.

Réglage de l'horloge

1 Appuyez sur **Clock.**
Le message suivant apparaît : **CHOIX AM/PM**

2 Pour sélectionner AM ou PM, appuyez sur **Clock**.

3 Entrez l’heure à l’aide des touches numériques. Vous devez appuyer sur un minimum de trois touches pour régler l’horloge. Par exemple, s’il est 5 heures, entrez 5-0-0.
Le message suivant apparaît : **500 AM (ou PM)**

4 Appuyez de nouveau sur **Clock**. Le signe : apparaît pour indiquer que l’heure est réglée.

En cas de panne de courant, vous devrez régler l'horloge de nouveau.

*Pour afficher l'heure pendant la cuisson, appuyez sur **Clock** .*

Réglage de l’heure avancée

1 Appuyez sur **My Choice** puis sur **4**.
Le message suivant apparaît : **HEURE AVANCEE OUI/NON**.

2 Appuyez sur **My Choice** pour choisir l'heure avancée.
Appuyez de nouveau sur cette touche pour la désactiver (NON).

3 Appuyez sur **Start**. L’horloge est avancée d'une heure.
Si vous avez choisi NON, l’horloge indique une heure de moins.

Si l’horloge est réglée pour l’heure normale, cette fonction permet de passer automatiquement à l'heure avancée. Dans la plupart des régions du Canada, l’heure avancée est en vigueur à compter de 2 heures le premier dimanche d’avril jusqu’à 2 heures le dernier dimanche d’octobre.

Configuration et utilisation de la fonction Custom Cook

(SMH6140WB/BB/CB, SMH6160WB/BB/CB seulement)

La touche Custom Cook permet de mémoriser le temps et la puissance de cuisson pour un plat.

Programmation de la touche Custom Cook

1 Appuyez sur **Custom Cook**. Appuyez deux fois sur la touche pour supprimer les paramètres actuels.

L’afficheur indique **ENTREZ TEMPS CUISSON ET PUISSANCE**.

2 Utilisez les touches **numériques** pour entrer le temps de cuisson. L’afficheur indique la durée choisie.

3 Appuyez sur **Power Level** et utilisez les touches **numériques** pour entrer la puissance. L’afficheur indique la puissance choisie. Vous pouvez choisir les niveaux de puissance 0 à 9.

1 = PL : 10 (Chaud)	6 = PL : 60 (Mijoter)
2 = PL : 20 (Bas)	7 = PL : 70 (Moyen-haut)
3 = PL : 30 (Décongélation)	8 = PL : 80 (Réchauffage)
4 = PL : 40 (Moyen-bas)	9 = PL : 90 (Sauté)
5 = PL : 50 (Moyen)	0 = PL : Hi (Haut)

4 Appuyez de nouveau sur **Custom Cook**. L’afficheur indique RECETTE MEMORISEE.

Utilisation de la touche Custom Cook

Appuyez sur **Custom Cook** puis sur **Start**. Vous pouvez afficher la puissance pendant la cuisson en appuyant sur **Power Level**.

Touche Pause/Cancel (Pause/Annulation)

La touche **Pause/Cancel** permet d'annuler les dernières instructions entrées et d'interrompre la cuisson pour pouvoir vérifier les aliments.

- Pour faire une pause pendant la cuisson, appuyez sur **Pause/ Cancel**. Pour reprendre la cuisson, appuyez sur **Start**.
- Pour annuler la cuisson et les instructions puis réafficher l’heure, appuyez deux fois sur **Pause/Cancel**.
- Pour annuler les dernières instructions entrées, appuyez sur **Pause/ Cancel**, puis entrez les instructions de nouveau.
- Pour annuler le réglage de minuterie, appuyez sur **Pause/Cancel**.

Touche Help (Aide)

Votre four à micro-ondes donne des instructions pratiques pour de nombreuses fonctions.

1 Pour des informations et des conseils sur une fonction, appuyez sur **Help** puis sur la touche de fonction sur laquelle vous désirez des informations. L'aide peut être affichée dans les trois langues, soit anglais, français ou espagnol.

Touches de cuisson instantanée

1 Appuyez sur la touche de **cuisson instantanée** qui correspond à l'aliment que vous faites cuire (par exemple, **Popcorn**).

L'afficheur indique **BEURRE 3.5 OZ**

2 Appuyez encore sur cette touche pour choisir la portion désirée. L'afficheur indique toutes les portions disponibles. Une fois la portion sélectionnée, la cuisson commence automatiquement.

*Si vous ne désirez pas lire toutes les options du menu, appuyez sur **Start** pour commencer la cuisson.*

*Pour afficher le temps de cuisson, appuyez sur la touche de **cuisson instantanée** utilisée.*

Le four émet une tonalité lorsque la cuisson est terminée, puis chaque minute subséquente jusqu'à l'ouverture de la porte.

Guide de cuisson instantanée

Option	Quantité	Remarques
Popcorn (Maïs Soufflé)	Beurre (3.5 onces), Léger (3.0 à 3.5 onces)	• Utilisez un sac de maïs soufflé pour micro-ondes. Cuire un sac à la fois. • Faites attention en retirant le sac du four et en l'ouvrant.
Potato (Pomme de Terre)	1 EA, 2 EA 3 EA, 4 EA 5 EA, 6 EA	• Piquez chaque pomme de terre à plusieurs reprises avec une fourchette. • Disposez-les en forme d'étoile sur le plateau tournant. • Retirez les pommes de terre du four, enveloppez-les dans l'aluminium et laissez-les reposer de 3 à 5 min.
Beverage (Boisson)	½ tasse 1 tasse 2 tasses	• Utilisez une tasse à mesurer ou une tasse ordinaire et ne la couvrez pas. • Placez le breuvage dans le four. • Remuez bien lorsque c'est prêt.
Frozen Dinner (Repas congelé)	8 à 10 onces 10 à 12 onces 12 à 14 onces	• Retirez le repas de l'emballage et suivez les instructions de l'emballage. • Laissez reposer de 1 à 3 minutes.
Pizza Reheat (Réchauffer une pizza) (SMH6140WB/ BB/CB) (SMH6160WB/ BB/CB)	1 tranche 2 tranches 3 tranches 4 tranches	• Placez les pointes dans un plat, côté large vers l'extérieur. • Ne superposez pas les pointes. Cuire sans couvrir. • Laissez reposer de 1 à 2 minutes.
Frozen Vegetables (Légumes congelés) (SMH6140WB/ BB/CB) (SMH6160WB/ BB/CB)	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	• Retirez de l'emballage • Placez les légumes dans un bol et ajoutez de 2 à 4 cuillères à table d'eau. • Couvrez pendant la cuisson et mélangez avant de servir.
Frozen breakfast (Petit-déjeuner congelé) (SMH6160WB/ BB/CB)	4 à 6 onces 6 à 8 onces	• Retirez le repas de l'emballage et suivez les instructions de l'emballage. • Laissez reposer de 1 à 3 minutes.
Soup/Sauce Reheat (Réchauffer une Soup/ Sauce) (SMH6160WB/ BB/CB)	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	• Couvrez avec une pellicule plastique perforée. • Remuez une fois au moment de servir.

Réchauffage automatique

Pour réchauffer les aliments, sélectionnez le type de plat et le nombre de portions.

1 Appuyez sur **Auto Reheat** plusieurs fois pour sélectionner le type de plat voulu. La portion initiale de chaque plat est une portion.

L’afficheur indique

PLAT 1 PORTION APPUYEZ SUR START

CASSEROLE CHOISIR 1-4 PORTIONS OU START

RECHAUFF. PATES CHOISIR 1-4 PORTIONS OU START

Vous pouvez choisir jusqu’à quatre portions pour les plats mijotés et la soupe. Seule une portion est offerte pour une assiette-repas.

2 Utilisez les **touches numériques** pour ajouter des portions.

Par exemple, pour trois portions, appuyez sur 3 (consultez le Guide de réchauffage, à droite).

L’afficheur indique le nombre de portions choisies :

3 PORTIONS APPUYEZ START

3 Appuyez sur **Start**.

Le message suivant apparaît : **RECHAUFFAGE**

Pour afficher le temps de cuisson, appuyez sur la touche de ***cuisson instantanée*** *utilisée.*

Guide de réchauffage automatique

Option	Quantité	Remarques
Plate of food (Assiette de nourriture)	1 portion	• N’utilisez que des aliments précuits ou réfrigérés. • Couvrez l’assiette avec une pellicule plastique ou un papier ciré perforé. • Contenu - 3 à 4 onces de viande, volaille ou poisson (jusqu’à 6 onces pour les morceaux avec os) - ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) - ½ tasse de légumes (3 à 4 onces.)
Casserole (Mets en cocotte)	1 à 4 portions (portions de 8 onces)	• N’utilisez que des aliments réfrigérés. • Couvrez avec une pellicule plastique perforée. • Bien remuer avant de servir.
Pasta Reheat (Réchauff-age de pâtes)	1 à 4 portions (portions de 8 onces)	

Touche One Minute+

Cette touche est pratique pour réchauffer les aliments à haute puissance par tranches de une minute.

1 Appuyez une fois sur **One Minute+** pour chaque minute de cuisson. Par exemple, appuyez deux fois sur la touche pour 2 minutes de cuisson. La durée s’affiche et le four se met en marche automatiquement.

Vous pouvez ajouter des minutes pendant la cuisson en appuyant autant de fois que nécessaire sur ***One Minute+*** *.*

Touche Auto Defrost

Pour décongeler des aliments, il suffit d'entrer le poids de l'aliment et le four détermine automatiquement la durée de décongélation, la puissance de cuisson et le temps d'attente.

1 Appuyez sur **Auto Defrost**.

L'afficheur indique **0.5 LB** (ou 0.2 Kg si vous avez choisi les kilos comme unité de mesure).

2 Pour entrer le poids du plat, appuyez sur **Auto Defrost** une fois par tranche de 0.5 lb, jusqu'à concurrence de 6.0 lb. Vous pouvez aussi entrer le poids directement avec les touches numériques. Le four calcule la durée de décongélation et se met en marche automatiquement.

Deux fois pendant la décongélation, le four émet une tonalité et l'afficheur indique RETOURNEZ ALIMENTS.

3 Appuyez sur la touche **Pause/Cancel**, ouvrez la porte et retournez les aliments.

4 Fermez la porte et appuyez sur **Start** pour poursuivre la décongélation.

Remarque : Après l'affichage du message RETOURNEZ ALIMENTS, la décongélation se poursuit même si vous ne retournez pas les aliments.

- ***Consultez le guide de décongélation automatique, page 25.***

Touche Handy Helper (Aide Pratique)

1 Appuyez sur la touche **Handy Helper**. L'afficheur indique Fondre chocolat.

Appuyez plusieurs fois sur **Handy Helper** pour choisir l'option voulue (reportez-vous au **Tableau Handy Helper** ci-dessous).

2 Appuyez sur **1** ou **2** pour sélectionner la portion désirée Seule la touche **1** (une portion) peut être utilisée avec les options Melt Chocolate (fondre du chocolat) et Soften Cream Cheese (ramollir du fromage à la crème. Reportez-vous au **Tableau Handy Helper** ci-après pour les quantités).

3 Appuyez sur **Start** pour commencer la cuisson.

Tableau Handy Helper

Option	Quantité	Remarques
Melt Chocolate (fondre du chocolat)	2 carrés ou 1 tasse de chips	Placez les grains ou les carrés de chocolat dans un plat allant au micro-ondes. Bien remuer lorsque le four émet la tonalité de mi-temps, puis poursuivre la cuisson.
Soften Cream Cheese (ramollir du fromage à la crème)	1 paquet (8 onces)	• Déballez le fromage, coupez-le en 2 et mettez-le dans un plat allant au micro-ondes. • Laissez reposer de 1 à 2 minutes.
Melt Butter (fondre du beurre)	1 bâtonnet (¼ livre) 2 bâtonnets (½ livre)	• Déballez le beurre et coupez-le en deux. • Placez le beurre dans un plat allant au micro-ondes et couvrez-le de papier ciré. • Laissez reposer de 1 à 2 minutes, puis remuer.

Touche Kids Meal (Repas Enfants)

1 Appuyez sur **Kids Meal**.
L'afficheur indique **PEPITES DE POULET**.
Appuyez plusieurs fois sur **Kids Meal** pour choisir l'option voulue (reportez-vous au **Tableau Kids Meal** ci-dessous).

2 Appuyez sur **1** ou **2** pour sélectionner la portion désirée (reportez-vous au **Tableau Kids Meal** ci-après pour les portions).

3 Appuyez sur **Start** pour commencer la cuisson.

Tableau Kids Meal

Option	Quantité	Remarques
Chicken Nuggets (morceaux de poulet)	4 à 5 onces 6 à 7 onces	• Disposez les morceaux en étoile et placez une feuille d'essuie-tout sur le plat. • Cuire sans couvrir. Laissez reposer une minute avant de servir.
Hot Dogs	2 EA 4 EA	• Piquez les hot-dogs et mettez-les dans un plat. Lorsque le four émet la tonalité, ajoutez les pains et poursuivez la cuisson.
French Fries (frites)	4 à 5 onces 6 à 7 onces	• Mettez 2 feuilles d'essuie-tout dans un plat allant au micro-ondes et disposez-y les frites en une seule couche. • Lorsque les frites sont prêtes, utilisez d'autres feuilles d'essuie-tout pour absorber l'huile.
Frozen Sandwiches (sandwichs congelés)	1 EA 2 EA	• Placez le sandwich dans le capteur de micro-ondes (fourni avec le four) puis dans un plat.

Remarques :

Hot Dogs – Pour une texture optimale, ajoutez les pains dans le four après la tonalité.

Touche Snack Bar

1 Appuyez sur **Snack Bar**.
L'afficheur indique **NACHOS**.
Appuyez plusieurs fois sur **Snack Bar** pour choisir l'option voulue (reportez-vous au **Tableau Snack Bar** ci-dessous).

2 Appuyez sur **1** ou **2** pour sélectionner la portion désirée Seule la touche **1** (portion) peut être utilisée pour des nachos (reportez-vous au **Tableau Snack Bar** ci-après pour les portions).

3 Appuyez sur **Start** pour commencer la cuisson.

Tableau Snack Bar

Option	Quantité	Remarques
Nachos	1 portion	• Disposez les tortillas sur un plat en une seule couche. • Saupoudrez uniformément avec du fromage râpé. • Ingrédients : - 2 tasses de tortillas - 1/3 de tasse de fromage râpé
Chicken Wings (Ailes de poulet)	5 à 6 onces 7 à 8 onces	• Utilisez des ailes de poulet précuites sortant du réfrigérateur. • Disposez les ailes en étoile et couvrez-les de papier ciré.
Potato Skins (pelures de pommes de terre frites)	1 pomme de terre cuite 2 pommes de terre cuites	• Coupez la pomme de terre cuite en 4 pointes égales. Enlevez la chair en laissant environ ¼ po de pelure. • Disposez les pelures en étoile dans un plat. • Saupoudrez de morceaux de bacon, d'oignons et de fromage. Cuire sans couvrir.
Chicken Sticks (Bâtonnets de fromage)	5 à 7 onces 8 à 10 onces	• Disposez les bâtonnets en étoile dans un plat. • Cuire sans couvrir.

Réglage du temps de cuisson et de la puissance

Le four permet de régler jusqu'à trois étapes de cuisson ayant chacune une durée et une puissance distinctes. Les niveaux de puissance possible vont de Faible (1) à Haut (0).

Cuisson à une étape

Pour la cuisson à une étape, il suffit de régler le temps de cuisson. La puissance est réglée automatiquement à Haut. Pour choisir une autre puissance, utilisez la touche **Power Level**.

1 Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches **numériques**. Vous pouvez choisir une durée comprise entre 1 seconde et 99 minutes, 99 secondes. Pour régler une durée supérieure à une minute, entrez aussi les secondes.

Par exemple, pour 20 minutes, entrez 2, 0, 0, 0.

2 Si vous désirez un niveau de puissance autre que Haut, appuyez sur **Power Level**, puis entrez la puissance voulue à l'aide des touches numériques.

Niveaux de puissance :

1 = PL : 10 (Chaud)	6 = PL : 60 (Mijoter)
2 = PL : 20 (Bas)	7 = PL : 70 (Moyen-haut)
3 = PL : 30 (Décongélation)	8 = PL : 80 (Réchauffage)
4 = PL : 40 (Moyen-bas)	9 = PL : 90 (Sauté)
5 = PL : 50 (Moyen)	0 = PL : Hi (Haut)

L'afficheur indique **APPUYEZ SUR START OU ENTREZ TEMPS POUR ETAPE SUIVANTE**.

3 Appuyez sur **Start** pour commencer la cuisson. Pour changer la puissance, appuyez sur **Pause/Cancel** avant d'appuyer sur **Start** et entrez de nouveau tous les paramètres.

Certaines recettes exigent plusieurs étapes de cuisson à des températures différentes. Votre four à micro-ondes vous permet de programmer plusieurs étapes de cuisson.

Cuisson à plusieurs étapes

1 Suivez les étapes 1 et 2 sous Cuisson à une étape, ci-contre.

L'afficheur indique **APPUYEZ SUR START OU ENTREZ TEMPS POUR ETAPE SUIVANTE**.

Si vous programmez plusieurs étapes de cuisson, vous devez appuyer sur ***Power Level*** *avant de programmer la deuxième étape de cuisson.*

Pour régler le niveau de puissance à Haut pour une étape de cuisson, appuyez deux fois sur ***Power Level*** *.*

2 Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches **numériques**.

3 Appuyez sur **Power Level**, puis utilisez les touches numériques pour entrer le niveau de puissance de la deuxième étape.

La puissance sélectionnée est affichée, suivie du message **APPUYEZ SUR START OU ENTREZ TEMPS POUR ETAPE SUIVANTE**.

4 Appuyez sur **Start** pour commencer la cuisson, ou répétez les étapes 2 à 3 pour programmer le temps de cuisson et la puissance pour une troisième étape. Lorsque vous avez terminé la programmation, appuyez sur **Start**.

Touches More/Less (More et Less)

Les touches More et Less permettent de modifier les temps de cuisson préprogrammés.

Elles fonctionnent uniquement avec les modes **Auto Reheat, One minute+, Instant Cook (touches de cuisson instantanée), Kitchen Timer, Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar et les modes de la section Sensor Cooking** . Vous pouvez utiliser les touches More et Less uniquement si vous avez commencé la cuisson avec l'un de ces modes.

1 Pour AJOUTER du temps à un mode de cuisson automatique, appuyez sur **More** (touche 9).

2 Pour RÉDUIRE le temps d'un mode de cuisson automatique, appuyez sur **Less** (touche 1).

Touche Kitchen Timer

1 Utilisez les touches **numériques** pour entrer le temps de cuisson voulu.

2 Appuyez sur **Kitchen Timer**.

3 L’afficheur fait le compte à rebours et le four émet une tonalité quand la durée est écoulée.

Activation du verrouillage sécurité-enfants

Vous pouvez verrouiller le four à micro-ondes de manière que les enfants ne puissent pas l’utiliser sans surveillance.

1 Appuyez simultanément sur **My Choice** et **5** pendant 3 secondes.
L’afficheur indique **FOUR BLOQUE**.

2 L’afficheur indique ensuite l’heure.

Le four ne peut être utilisé tant qu'il est verrouillé. Pour le déverrouiller, répétez les étapes 1 et ci-dessus.

Touche Turntable On / Off

(SMH6140WB/BB/CB, SMH6160WB/BB/CB seulement)

Pour de meilleurs résultats, utilisez toujours le plateau tournant.

Cependant, vous pouvez l'arrêter pour cuire de gros plats.

Appuyez sur **Turntable On/Off** pour activer et désactiver le plateau tournant.

Le plateau tournant peut devenir brûlant.

Vérifiez toujours s'il est brûlant avant de le manipuler pendant et après la cuisson.

Touche Vent Fan Hi / Low / Off

(SMH6140WB/BB/CB, SMH6160WB/BB/CB seulement)

Le ventilateur permet d'évacuer la vapeur lors de la cuisson.

Appuyez sur **Vent Fan Hi/Low/Off une fois** pour la vitesse élevée, **deux fois** pour la vitesse basse et **trois fois** pour arrêter le ventilateur.

Utilisation du ventilateur

(SMH5140WB/BB seulement)

Appuyez sur **Vent Fan On/Off une fois** pour la vitesse élevée et **deux fois** pour arrêter le ventilateur.

Touche Light Bright / Night / Off

(SMH6140WB/BB/CB, SMH6160WB/BB/CB seulement)

Appuyez sur **Light Bright / Night / Off** pour allumer et éteindre la lumière du four.

*Appuyez sur Light Bright / Night / Off **une fois** pour l'intensité maximale, **deux fois** pour la veilleuse et **trois fois** pour éteindre la lumière.*

Utilisation de la lampe

(SMH5140WB/BB seulement)

Appuyez sur **Light On / Off** pour allumer ou éteindre la lumière.

Touche Auto Night Light

(SMH6140WB/BB/CB, SMH6160WB/BB/CB seulement)

La veilleuse peut être programmée pour s'allumer et s'éteindre automatiquement aux heures de votre choix.

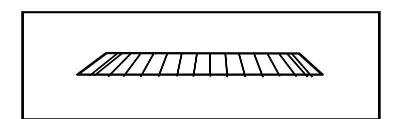
1. Appuyez sur **Auto Night Light**.
   L’afficheur indique **ENTREZ HEURE DEBUT**.
2. Entrez l'heure à laquelle la veilleuse doit s'allumer. Sélectionnez AM ou PM.
3. Appuyez de nouveau sur **Auto Night Light** et entrez l'heure à laquelle la veilleuse doit s'éteindre. Sélectionnez AM ou PM.
   L’afficheur indique **ENTREZ HEURE FIN**.
4. Appuyez sur **Auto Night Light**.

__NUIT__ demeure affiché pour indiquer que la veilleuse a été programmée.

Pour afficher le programme de veilleuse automatique, appuyez sur __AUTO NIGHT LIGHT__.

Pour effacer la programmation et désactiver la veilleuse automatique, appuyez sur __AUTO NIGHT LIGHT__, puis sur __0__.

Utilisation de la grille



SMH6140, SMH6160 Modèles

- Assurez-vous que la grille est bien placée pour éviter la formation d'arcs électriques qui pourraient endommager le four.
- N'utilisez jamais de plat à brunir pour micro-ondes sur la grille afin d'éviter qu'elle ne surchauffe.
- Pour ne pas endommager le four, ne le mettez jamais en marche si la grille est posée directement sur le fond.
- La grille peut devenir très chaude; utilisez toujours des gants de cuisine pour la manipuler.
- N'utilisez pas la grille pour faire du maïs soufflé.

Pour une cuisson plus efficace, enlevez la grille si vous ne faites pas chauffer des aliments sur deux niveaux.

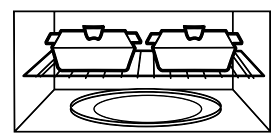


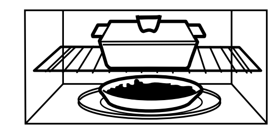
Pour de meilleurs résultats



Cuisson inégale

La position haute de la grille permet de réchauffer ou de cuire plusieurs plats simultanément.





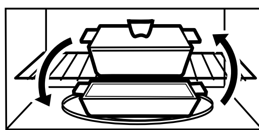
Réchauffage sur 2 niveaux

Réchauffage de plats avec la grille

Pour réchauffer des plats sur deux niveaux ou deux plats au niveau inférieur :

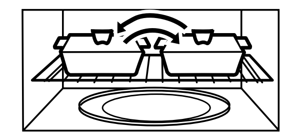
1 Multipliez le temps requis par 1½.

2 Permutez les plats à mi-temps.





Permutez les plats à mi-temps.



Permutez les plats à mi-temps.

Les Ustensiles de Cuisson

Usages Recommandés

- **Plats et bols en verre ou en verre-céramique** — À utiliser pour chauffer ou cuire.
- **Plats à gratiner pour micro-ondes** — Pour gratiner la surface de petits plats tels que biftecks, côtelettes ou crêpes. Suivre les instructions fournies par le fournisseur de ces plats à gratiner.
- **Enveloppes de plastique pour micro-ondes** — Ces enveloppes servent à retenir la vapeur. On doit les ouvrir un peu pour laisser s'échapper un peu de vapeur et éviter de les placer directement sur les aliments.
- **Papiers cirés** — On peut s'en servir pour couvrir les aliments et prévenir les éclaboussures.
- **Serviettes de papier** — Ne servent à couvrir que pour de courtes périodes; elles absorbent l'excès d'humidité et préviennent les éclaboussures. Ne pas utiliser des serviettes faites de materiel recyclé; elles pourraient contenir du métal et prendre feu.
- **Assiettes et tasses de papier** — Ne servent que pour de courtes périodes de cuisson à basse température. Ne pas utiliser de matériel recyclé, il pourrait contenir du métal et prendre feu.
- **Thermomètres** — N'utiliser que les thermomètres pour “usage micro-ondes”, et suivre les instructions du manufacturier. Vérifier les aliments à plusieurs endroits. Les thermomètres classiques peuvent être utilisés qu'une fois les aliments sortis du four.

Utilisation Limitée

- **Utilisation D'aluminium** — N'utiliser que d'étroites bandes de papier d'aluminium pour protéger les surfaces exposées de vos aliments à une trop forte cuisson. Cependant soyez prudent et n'utiliser pas trop de papier d'aluminium ce qui pourrait endommager votre four.
- **Céramique, porcelaine et grès** — N'utilisez des contenants faits de ces matériaux que s'ils sont marqués d'un sceau garantissant leur capacité à être utilisés dans un four à micro-ondes. S'ils ne sont pas marqués, vous devez alors les essayer pour vous assurer qu'ils sont adéquats et sécuritaires. Ne jamais utiliser un plat comportant un rebord de métal.
- **Plastique** — N'utiliser que des contenants de plastique marqués du sceau “adéquat pour usage micro-ondes”. Les contenants non marqués peuvent fondre.
- **Paille, osier et bois** — N'utiliser des contenants faits de ces matériaux que pour de courtes périodes de cuisson car ils pourraient prendre feu.

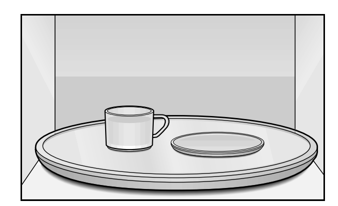
Ne sont pas Recommandés

- **Les pots et les bouteilles en verre** — Le verre standard est trop mince pour être utilisé dans le micro-ondes car il peut se briser
- **Les sacs de papier** — Les sacs de papier peuvent prendre feu, sauf les sacs de maïs soufflé qui sont conçus pour l'usage du micro-ondes.
- **Les assiettes et les tasses de plastique moussé** — Ces contenants peuvent fondre et laisser des résidus nocifs pour la santé sur les aliments.
- **Les contenants de plastique** — Certains contenants tels ceux de margarine peuvent fondre au micro-ondes.
- **Les ustensiles de métal** — Ceux-ci peuvent endommager votre four. Enlever tout métal avant de mettre dans le four.

Essais des Ustensiles

Pour vérifier la possibilité d'utiliser un plat dans le four à micro-ondes, effectuer le test suivant:

1 Remplir une tasse d'eau et placer la à l'intérieur de votre four à côté du plat mis à l'essai



2 Appuyer la touche “**One Minute+**” une fois pour la réchauffer une minute à haute température.

L'eau doit être tiède et le plat en essai doit être froid. Si le plat devient tiède, c'est qu'I absorbe de l'énergie micro-ondes et n'est donc pas adéquat pour être utilisé dans le four à micro-ondes.

Techniques de Cuisson

Mélange

Remuer les aliments tels que les fricassés ou les légumes pendant la cuisson, afin de mieux distribuer la chaleur. Les aliments à l'extérieur du plat absorbent plus d'énergie et donc se réchauffent plus rapidement; il faut donc les remuer pour amener les aliments situés à l'extérieur au centre du plat. Le four s'éteindra lorsque vous ouvrirez la porte pour remuer les aliments.

Disposition

Disposer les aliments de forme irrégulières, tels que les morceaux de poulet ou les côtelettes, de sorte que les parties les plus épaisses soient à l'extérieur de la plaque tournante où ils recevront plus d'énergie. Pour éviter toute cuisson exagérée, placer les parties délicates ou minces au centre de la plaque tournante.

Protection

Protéger vos aliments avec d'étroites bandes de papier d'aluminium pour prévenir une cuisson exagérée. Les surfaces à protéger sont: les bouts des ailes de volaille, les coins des plats de forme carrée. N'utiliser que de petites quantités de papier d'aluminium, de grandes quantités pourraient endommager votre four.

Retourner les Aliments

Retourner vos aliemtns à la mi-temps de leur cuisson afin de bien exposer toutes les parties à l'énergie micro-ondes. Ceci est particulièrement important avec les larges pièces comme les rôtis.

Repos

Les aliments cuits au micro-ondes accumulent une chaleur interne qui continue leur cuisson de quelques minutes après l'arrêt du four. Il faut donc laisser reposer les aliments afin de compléter leur cuisson, surtout s'il s'agit de rôtis ou de légumes entiers. Les rôtis ont besoin de ce temps de repos pour terminer leur cuisson à l'intérieur sans que leur extérieur ne soit brûlé. Tous les liquides tels que les soupes ou les breuvages chauds doivent être remués ou brasses à leur sortie du four. Laisser reposer quelques instants avant de servir. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébés, brasser les bien et vérifier la température avant de les servir.

Humidifier

L'énergie micro-ondes à tendance à se concentrer autour des molécules d'eau. Les aliments dont le taux d'humidité n'est pas également réparti doivent être couverts ou laissés à reposer afin de permettre à la chaleur de se disperser également. Ajouter un peu d'eau aux aliments secs pour aider la cuisson.

Conseils Pratiques

- Les aliments denses tels que les pommes de terre prennent plus de temps à se réchauffer que les aliments légers. Les aliments à texture délicate doivent être réchauffés à basse température afin de ne pas durcir.
- L'altitude et le type de contenants utilisés influencent le temps de cuisson. Lorsque vous essayez une nouvelle recette, utiliser le temps de cuisson minimum et vérifier souvent au cours de la cuisson afin d'éviter de brûler le plat.
- Les aliments offrant une surface étanche tels que les pommes de terre, les oeufs ou les hot dogs, doivent être piqués pour éviter qu'ils n'éclatent sous l'effet de la vapeur intérieure.
- La friture à l'aide d'huile à cuisson ou de gras n'est pas recommandée. Le gras et l'huile peuvent bouillir soudainement et causer des brûlures graves.
- Certains ingrédients se réchauffent plus vite que d'autres. Par exemple la gelée à l'intérieur des beignets sera plus chaude que la pâte. Bien se souvenir de ceci pour éviter de se brûler.
- Il n'est pas recommandé de faire des conserves à l'aide du micro-ondes, car le procédé de chauffage au micro-ondes ne peut garantir la destruction complète de toutes les bactéries nuisibles.
- Bien que l'énergie micro-ondes ne réchauffe pas les contenants, la chaleur de ceux-ci peut très bien se communiquer aux contenants. Il est donc fortement recommandé d'utiliser des mitaines pour manipuler les plats à leur sortie du four et de bien instruire les enfants de faire de même.

Guide de cuisson

Guide de cuisson au micro-ondes pour la viande

- Déposez la viande sur une grille à rôtir pour micro-ondes placée dans un plat allant au micro-ondes.
- Débutez la cuisson en plaçant la partie grasse de la viande vers le bas. Recouvrez de minces lanières de papier d'aluminium les os et les zones de viande maigre.
- Vérifiez la température de la viande à plusieurs endroits avant de débuter la cuisson en fonction du temps recommandé.
- Les températures ci-dessous sont celles que la viande doit atteindre au moment de son retrait du micro-ondes. Au repos, la température grimpera.

Aliment	Temps de cuisson/ Puissance	Instructions
Rosbif Désossé Jusqu'à 4 livres	Temps de cuisson : de 7 à 11 minutes la livre à 145 ° F – Saignant de 8 à 12 minutes la livre à 160 ° F – À point de 9 à 14 minutes la livre à 170 ° F – Bien cuit Puissance : Haut (0) pendant les 5 premières minutes, puis à moyen (5).	Placez le rôti sur une grille à rôtir, la partie grasse vers le bas. Couvrez de papier ciré. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient fermes et de couleur opaque, en remuant 2 ou 3 fois. Laissez reposer Tournez-le à mi-cuisson. 10 minutes.
Porc Avec ou sans os Jusqu'à 4 livres	Temps de cuisson : de 11 à 15 minutes la livre à 170° F – Bien cuit Puissance : Haut (0) pendant les 5 premières minutes, puis à moyen (5).	Placez le rôti sur une grille à rôtir, la partie grasse vers le bas. Couvrez-le d'une pellicule de plastique que vous perforerez pour laisser s'échapper la vapeur. Tournez-le à mi-cuisson. 10 minutes.

Guide de cuisson au micro-ondes pour la volaille

- Placez la volaille sur une grille à rôtir pour micro-ondes dans un plat allant au micro-ondes.
- Couvrez-la de papier ciré pour empêcher les éclaboussures.
- Recouvrez de papier d'aluminium la pointe des os, les zones de viande maigre ou celles qui cuisent trop rapidement.
- Vérifiez la température de la volaille à plusieurs endroits avant de débuter la cuisson selon le temps recommandé.

Aliment	Temps de cuisson/ Puissance	Instructions
Poulet entier Jusqu'à 4 livres	Temps de cuisson : de 6 à 9 minutes la livre à 180 °F Puissance : Moyen-haut (7).	Placez le poulet sur une grille à rôtir, la poitrine vers le bas. Couvrez de papier ciré. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient fermes et de couleur opaque, en remuant 2 ou 3 fois. Laissez reposer Tournez-les à mi-cuisson. La cuisson est terminée quand le jus est clair et que la chair près des os a perdu sa teinte rosée. Laissez-les reposer de 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet Jusqu'à 2 livres	Temps de cuisson : de 6 à 9 minutes la livre 180°F viande brune 170°F viande blanche Puissance: Moyen-haut (7).	Placez le poulet dans un plat, l'os vers le bas et les parties les plus charnues, vers l'extérieur du plat. Couvrez de papier ciré. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient fermes et de couleur opaque, en remuant 2 ou 3 fois. Laissez reposer Tournez-les à mi-cuisson. La cuisson est terminée quand le jus est clair et que la chair près des os a perdu sa teinte rosée. Laissez-les reposer de 5 à 10 minutes.

Guide de cuisson du poisson au micro-ondes

- Cuisez le poisson jusqu'à ce qu'il se sépare facilement avec une fourchette.
- Placez le poisson sur une grille à rôtir allant au micro-ondes dans un plat allant au micro-ondes.
- Utilisez un couvercle étanche pour faire cuire à la vapeur. Un papier ciré ou un essuie-tout ne produira pas autant de vapeur. Couvrez-le d'un papier ciré ou d'un essuie-tout pour diminuer la vapeur produite.
- Ne faites pas trop cuire le poisson; vérifiez-le au temps de cuisson minimum.

Aliment	Temps de cuisson/ Puissance	Instructions
Steaks Jusqu'à 1.5 lbs	Temps de cuisson : 6 à10 min. / lb. Puissance : Moyen-haut (7).	Disposez les darnes sur la grille à rôtir avec la partie plus épaisse pointant vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier ciré. Retournez et disposez de nouveau à la moitié du temps de cuisson. Couvrez de papier ciré. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient fermes et de couleur opaque, en remuant 2 ou 3 fois. Laissez reposer Tournez les darnes et déplacez-les à la mi-cuisson. Cuire jusqu'à ce que le chair se détache facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 3 à 5 minutes.
Filets Jusqu'à 1.5 lbs	Temps de cuisson : 3 à 7 min. / lb. Puissance: Moyen-haut (7).	Disposez les filets dans un plat de cuisson, en plaçant les filets plus minces en dessous. Couvrir de papier ciré. Si le tout a plus d'un demi-pouce d'épaisseur, retournez et disposez de nouveau à la moitié du temps de cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le poisson se défasse facilement avec une fourchette. Si le filet a plus de ½ po d'épaisseur, retournez-le à la mi-cuisson. Cuire jusqu'à ce que le chair se détache facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 2 à 3 minutes.

Aliment	Temps de cuisson/ Puissance	Instructions
Crevet-tes Jusqu'à 1.5 lbs	Temps de cuisson : 3 à 5 ½ min./lb. Puissance: Moyen-haut (7).	Disposez les crevettes dans un plat de cuisson sans qu'elles soient l'une par-dessus l'autre. Couvrez de papier ciré. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient fermes et de couleur opaque, en remuant 2 ou 3 fois. Laissez reposer Faites les cuire jusqu'à ce qu'elles soient fermes et opaques en les remuant 2 à 3 fois. Laissez reposer 5 minutes.

Guide de cuisson des œufs au micro-ondes

- Ne faites jamais cuire les œufs dans leur coquille et ne faites jamais réchauffer des œufs durs dans leur coquille, car ils peuvent exploser.
- Percez toujours les œufs entiers pour les empêcher d'exploser.
- Ne faites pas trop cuire les œufs, car ils deviennent durs lorsque trop cuits.

Guide de cuisson des légumes au micro-ondes

- Lavez les légumes avant de les faire cuire. Souvent, il est inutile d'ajouter de l'eau. Si vous cuisez des légumes denses comme des pommes de terre, des carottes ou des haricots, ajoutez ¼ de tasse d'eau.
- Les petits légumes (carottes en tranches, petits pois, haricots de Lima, etc.) cuisent plus vite que les gros.
- Les légumes entiers, comme les pommes de terre, les courges poivrées ou le maïs en épi, devraient être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuiront plus uniformément si vous les tournez à la mi-cuisson.
- Dans le cas des légumes comme les asperges et le brocoli, placez toujours les tiges au bord du plat et les pointes vers le centre.
- Pour la cuisson des légumes coupés, couvrez toujours le plat avec un couvercle ou une pellicule de plastique aérée allant au micro-ondes.
- Avant la cuisson, piquez à l'aide d'une fourchette (à plusieurs endroits) les légumes entiers et non pelés comme les pommes de terre, les courges, les aubergines, etc., pour éviter qu'ils explosent.
- Pour obtenir une cuisson plus uniforme, remuez ou disposez de nouveau les légumes entiers à la moitié du temps de cuisson.
- De façon générale, plus les aliments sont denses, plus le temps de repos est long. (Le temps de repos fait référence au temps nécessaire pour que les gros aliments finissent de cuire après avoir été retirés du four.).

Guide de décongélation automatique

- Suivez les instructions suivantes pour décongeler différents aliments.

Aliment	Quantité Quantité	Façon de procéder
Rôti de bœuf, porc	2.5 à 6 lb	Commencez la cuisson en plaçant le côté gras en dessous. Après chaque étape, tournez la viande et protégez-les parties tièdes avec de minces bandes de papier d'aluminium. Après chaque étape, retournez l'aliment et protégez toute partie qui est tiède avec des bandes étroites de papier d'aluminium.
Steaks, côtelettes, poisson	0.5 à 3 lb	Après chaque étape, disposez les aliments de nouveau. S'il y a des parties tièdes ou dégelées, protégez les avec de minces bandes de papier d'aluminium. Enlevez toute partie presque décongelée. Laissez reposer, recouvert de papier d'aluminium, de 5 à 10 minutes. Si des parties sont tièdes ou décongelées, protégez-les avec des bandes étroites de papier d'aluminium. Enlevez les parties qui sont presque décongelées. Laissez reposer à couvert pendant 5 à 10 minutes.
Viande hachée	0.5 à 3 lb	Après chaque étape, enlevez toutes les parties déjà décongelées. Laissez reposer, recouvert de papier d'aluminium, de 5 à 10 minutes. Laissez reposer à couvert sous l'aluminium de 5 à 10 minutes.

Aliment	Quantité Quantité	Façon de procéder
Poulet entier	2.5 à 6 lb	Enlevez les abattis avant de congeler la volaille. Commencez la décongélation avec le côté poitrine en dessous. Après la première étape, retournez le poulet et protégez les parties tièdes avec de minces bandes de papier d'aluminium. Après la deuxième étape, ajoutez d'autres bandes d'aluminium sur les parties tièdes. Laissez reposer, recouvert de papier d'aluminium, de 30 à 60 minutes au réfrigérateur. Commencez la décongélation avec la poitrine tournée vers le bas. Après la première étape, retournez le poulet et protégez les parties qui sont tièdes avec des bandes étroites de papier d'aluminium. Après la deuxième étape, faites de même avec les autres parties tièdes. Laissez reposer à couvert de 30 à 60 minutes au réfrigérateur.
Morceaux de poulet	0.5 à 3 lb	Après chaque étape, disposez de nouveau ou enlevez les morceaux de poulet qui sont presque décongelés. Laissez reposer de 10 à 20 minutes.

Notes :

Vérifiez les aliments quand le four sonne. Après la dernière étape, de petites parties peuvent être encore gelées; laissez-les reposer pour continuer la décongélation. Ne faites pas décongeler jusqu'à ce que toute la glace soit fondue. Après l'étape finale, de petites parties peuvent encore être glacées; laissez-le reposer pour poursuivre la décongélation. Ne pas décongeler tant que des cristaux de glace sont visibles. Protéger les rôtis et steaks avec de petits morceaux de papier d'aluminium empêche les bords de cuire avant que le centre soit décongelé. Utilisez des bandes minces, plates et molles de papier d'aluminium pour couvrir les côtés et les parties plus minces des aliments.

Recettes

Ragoût de Boeuf à L'orge

1 ½ lbs de bœuf à ragoût en cube, coupez en morceaux de ½ po

½ tasse d'oignon haché

2 c. à table de farine tout usage

1 c. à table de sauce Worcestershire

1 boîte (13,75 à 14,5 on) de bouillon de bœuf

2 carottes de moyenne taillées en tranches de ½ po (environ 1 tasse)

½ tasse d'orge

1 feuille de laurier

¼ c. à thé de poivre

1 sac (9 à 10 on) de pois surgelés, décongelés

1. Dans une casserole de 2 L, mélanger le boeuf, les oignons, la farine et la sauce Worcester. Bien mélanger. Recouvrir d'un couvercle. Cuire à Haut pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que le boeuf ne soit plus rosé. Remuer une fois encore.
2. Dans le bouillon de boeuf, mélanger les carottes, l'orge, la feuile de laurier et le poivre. Recouvrir d'un couvercle. Cuire à Moyen(50) pendant 1 à 1½ heure, jusqu'à ce que les carottes et le boeuf soient tendres. Remuer 2 à 3 fois.
3. Mélanger les pois. Recouvrir d'un couvercle. Cuire à Moyen(50) pendant 10 minutes. Laisser reposer 10 minutes. Enlever la feuille de laurier avant de servir.
   ***Donne 6 portions*.**

Casserole de Brocoli et Fromage

¼ tasse de beurre ou margarine

¼ tasse d'oignon haché

1 ½ c. à table de farine

½ c. à thé de sel

¼ c. à thé de moutarde séchée

1/8 c. à thé de poivre

1 ½ tasses de lait

¼ tasse de piment rouge haché

8 on. (2 tasses) fromage cheddar, râpé

1 sac (9 à 10 on) brocoli haché surgelé, décongelé

4 tasses de pâte alimentaire cuite, en forme de spirale (8 on sec)

1. Dans une casserole de 2 L, faire revenir le beurre et les oignons à Haut (Hi) pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que les oignons soient mous, mélanger une fois.
2. Ajouter de la farine, du sel,de la moutarde et dupoivre. Bien mélanger. Cuire à Haut (Hi) pendant 30 à 60 secondes jusqu'à ce que le mélange se mette à bouillir. Ajouter le lait et mélanger jusqu'à consistance crémeuse.
3. Ajouter le poivron rouge. Cuire à Haut (Hi) pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le mélange se mette à bouillir et épaississe légèrement. Remuer 2 fois. Mélanger le fromage jusqu'à ce qu'il soit fondu.
4. Ajouter le brocli et les pâtes. Bien mélanger. Recouvrir d'un couvercle. Cuire à Haut (Hi) pendant 4 à 6 minutes jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Mélanger une fois. Avant de servir mélanger encore.
   Donne 6 portions.

Salade de pommes de terre chaudes

2 lbs petites pommes de terre rouge, coupées en morceaux de ½ po

4 tranches de bacon (non-cuit), coupez en morceaux de ½ po

¼ tasse d'oignon haché

2 c. à thé de sucre

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de farine

½ c. à thé graines de céleri

1/8 c. à thé poivre

2 ½ c. à table vinaigre au cidre de pomme

1. Dans une casserole de 2 litres, mélanger les pommes de terre et 65 ml d'eau. Recouvrir d'un couvercle. Cuire à Haut (Hi) jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (7 à 10 minutes); mélanger deux fois. Mettez les dans une passoire pour enlever l'eau et laisser reposer pour qu'elles refroidissent un peu.
2. Dans un bol de taille moyenne, cuire le bacon à Haut (Hi) jusqu'à ce qu'il devienne croustillant (2½ à 3½ minutes); mélanger une fois. Déposer le bacon sur une serviette de papier. Gardez 15 ml du résidu.
3. Mélanger le résidu aux oignons. Recouvrir d'une feuille de plastique; retourner un coin pour laisser échapper la vapeur. Cuire à Haut (Hi) jusqu'à ce qu'ils soient tendres (1½ à 2½ minutes); mélanger une fois.
4. Mélanger le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Cuire à Haut (Hi) jusqu'à ébullition (30 à 40 seconds). Mélanger le vinaigre et 125 ml. d'eau. Cuire à Haut (Hi) jusqu'à ébullition et léger épaississement (1 à 2 minutes) ; mélanger une fois. Ajouter le bacon à la sauce. Verser la sauce sur les pommes de terre. Bien mélanger.
   Donne 6 portions

Soupe aux fèves noires

1 tasse d'oignons hachés

1 gousse d'ail

2 boîtes (de 15 on) de haricots noirs, écoulées

1 boîte (14 à 16 on) de tomates en dés

1 boîte (13,75 à 14,5 on) de bouillon de poulet

1 boîte (7 à 8,5 on) de maïs

1 boîte (4 on) de Chili vert, haché

1 à 2 c. à thé de cumin moulu ou au goût

1. Déposer les oignons et l'ail dans une casserole de 3 L. Recouvrir avec un couvercle. Réchauffer à Haut (Hi) de 3 à 5 minutes jusqu'à ce que les oignons deviennent tendres.
2. Ajouter une boîte de fèves, écraser les fèves à l'aide d'une fourchette. Ajouter les autres ingrédients; bien mélanger.
3. Faire chauffer à Haut (Hi) pendant 10 minutes. Remuer. Réduire le degré de cuisson à Moyen(50) et cuire pendant 5 minutes. Remuer avant de servir.
   Donne environ 2 litres.

Dépannage

Avant d'appeler un technicien, consultez cette section pour connaître les solutions aux problèmes courants.

Rien n'est affiché et le four ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise de courant.
- Si la prise est commandée par un interrupteur mural, assurez-vous que ce dernier a été actionné.
- Débranchez la fiche, attendez 10 secondes et branchez-la de nouveau.
- Réenclenchez le disjoncteur ou remplacez tout fusible qui a grillé.
- Branchez un autre appareil sur la prise de courant; s'il ne fonctionne pas, communiquez avec un technicien qualifié pour faire réparer la prise.
- Branchez le four sur une autre prise de courant.

L'afficheur fonctionne mais le four ne se met pas en marche.

- Assurez-vous que la porte est bien fermée.
- Vérifiez s'il n'y a pas de papier d'emballage ou un autre objet qui adhère au joint de la porte.
- Assurez-vous que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur Cancel et entrez de nouveau les instructions de cuisson.

Le four s'arrête avant que la durée programmée ne soit écoulée.

- S'il y a eu une panne de courant, débranchez la fiche, attendez 10 secondes et branchez-la de nouveau. Après une panne de courant, l'afficheur indique BON APPETIT- - - APPUYEZ SUR MY CHOICE POUR AFFICHER LES OPTIONS.   Remettez l'horloge à l'heure et entrez de nouveau les instructions de cuisson.
- Réenclenchez le disjoncteur ou remplacez tout fusible qui a grillé.

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four utilise son propre circuit de 20 ampères. Le fonctionnement d'un autre appareil sur le même circuit peut provoquer une chute de tension. Branchez le four sur son propre circuit.

Vous voyez des étincelles.

- Retirez tout ustensile, plat ou attache métallique. Si vous utilisez du papier d'aluminium, laissez au moins un pouce entre le papier et les parois du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou ne tourne pas bien.

- Nettoyez le plateau tournant, l'anneau-guide et la sole du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et l'anneau-guide sont bien en place.

L'utilisation du four à micro-ondes cause des parasites dans le téléviseur ou à la radio

- Ce sont des parasites semblables à ceux causés par d'autres petits accessoires électroménagers tels que les séchoirs à cheveux. Éloignez le four des appareils tels que le téléviseur ou la radio.

Entretien et nettoyage

Suivez ces instructions pour l’entretien et le nettoyage du four.

- Gardez l’intérieur du four propre. Les particules d’aliments et les liquides peuvent adhérer aux parois du four et réduire son efficacité.
- Essuyez immédiatement les dégâts. Utilisez un chiffon humide et un savon doux. N’utilisez pas de détergent puissant ou abrasif.
- Pour détacher les particules de nourriture et les liquides, faites chauffer deux tasses d’eau (ajoutez le jus d’un citron pour donner une odeur de fraîcheur au four) dans une tasse à mesurer de quatre tasses à haute puissance pendant cinq minutes ou jusqu’à ébullition. Laissez reposer dans le four de 1 à 2 minutes.
- Retirez le plateau de verre du four pour nettoyer le four ou le plateau. Pour éviter de briser le plateau, ne le mettez pas dans l’eau immédiatement après la cuisson. Lavez avec soin le plateau dans de l’eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez les surfaces extérieures du four avec du savon et un chiffon humide. Séchez avec un chiffon doux. Pour éviter d’endommager les pièces internes du four, ne laissez pas d’eau pénétrer dans les ouvertures.
- Nettoyez le hublot de la porte avec un savon doux et de l’eau. Utilisez un chiffon doux pour éviter de rayer le verre.
- Si de la vapeur s’accumule à l’intérieur du four, essuyez-la avec un chiffon doux. De la vapeur peut s’accumuler si vous faites fonctionner le four par temps humide, et cela ne signifie pas qu’il y a une fuite de micro-ondes.
- Ne faites jamais fonctionner le four sans avoir placé d’aliments à l’intérieur, car cela pourrait endommager le magnétron ou le plateau de verre. Vous pouvez laisser une tasse d’eau dans le four entre les utilisations pour éviter les dommages si quelqu’un met accidentellement le four en marche.

Nettoyage des surfaces extérieures

N'utilisez pas de produits contenant de l'ammoniaque ou de l'alcool car ils risquent d'endommager le fini du four.

Châssis

Nettoyez l'extérieur du four avec un chiffon et du savon doux. Rincez et essuyez. Nettoyez le hublot avec un chiffon humide.

Tableau de commande et porte

Nettoyez avec un chiffon humide. Séchez avec un linge doux. N'utilisez pas d'aérosols, de grandes quantités d'eau ou de savon, de produits abrasifs ou d'objets contondants afin de ne pas endommager le tableau de commande. Certains essuie-tout en papier peuvent rayer le tableau de commande.

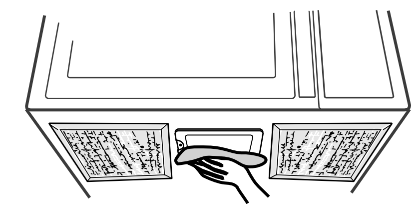
Surface de la porte

Les joints entre la porte et le four doivent être toujours propres. Utilisez seulement des nettoyants doux avec une éponge ou un chiffon humide. Rincez soigneusement.

Sole du four

La sole du four doit toujours être exempte de graisse et de résidus.

Nettoyez-la avec de l'eau tiède et du détergent.

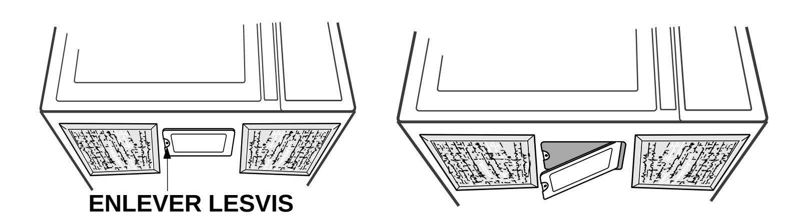


Remplacement des ampoules

Ampoule inférieure

Utilisez une ampoule standard de 40 watts.

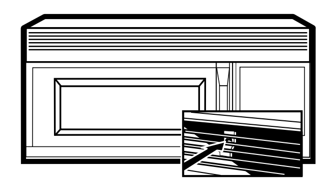
1. Avant de changer l'ampoule, débranchez le four.
2. Enlevez la vis qui maintient le couvercle et abaissez celui-ci.
3. Assurez-vous que l'ampoule grillée est froide avant de la toucher. Brisez l'adhésif et dévissez doucement l'ampoule. Vissez la nouvelle ampoule.
4. Replacez le couvercle et resserrez la vis. Rebranchez le four.

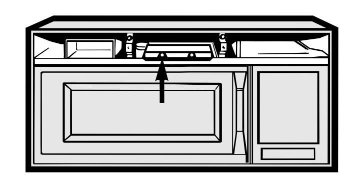


Ampoule du four

Utilisez une ampoule standard de 40 watts.

1. Avant de changer l'ampoule, débranchez le four.
2. Enlevez les deux vis qui maintiennent la grille supérieure (sur le devant du four). Voir page 31.
3. Enlevez la vis du boîtier de l'ampoule qui est placée au-dessus de la porte, au centre du four. Enlevez le boîtier de l'ampoule.
4. Vissez l'ampoule neuve. Replacez le boîtier et resserrez la vis.
5. Replacez la grille supérieure et les 2 vis, puis rebranchez le four.



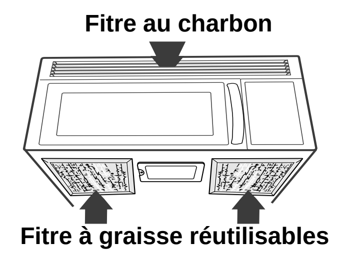


Évacuation

Ventilateur

Le ventilateur est doté de 2 filtres à graisse métalliques réutilisables.

Si l'évacuation à l'extérieur n'est pas utilisée, un filtre au charbon permet d'absorber la fumée et les odeurs.



Filtres à graisse réutilisables

Ces filtres retiennent la graisse qui s'échappe des aliments cuits sur la cuisinière et empêchent les feux de cuisson d'endommager l'intérieur du four à micro-ondes.

Les filtres à graisse doivent TOUJOURS être en place lorsque le ventilateur est utilisé. Nettoyez-les au moins une fois par mois et plus si nécessaire.

Retrait et nettoyage des filtres

Pour enlever les filtres, glissez-les vers la gauche à l'aide de la languette. Tirez vers le bas et retirez.

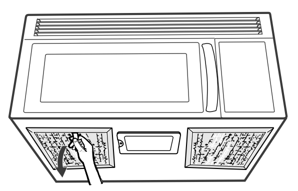
Pour nettoyer les filtres, faites-les tremper dans de l'eau chaude avec du savon, puis remuez-les.

N'utilisez pas de produits contenant de l'ammoniaque car ils peuvent noircir les filtres.

Brossez légèrement pour enlever la saleté incrustée.

Rinsez, secouez et laissez sécher les filtres avant de les réinstaller.

Pour réinstaller les filtres, glissez-les dans le rail placé du côté gauche de l'ouverture. Poussez vers le haut puis vers la droite pour verrouiller en place.



Filtre au charbon

Le filtre au charbon ne peut être nettoyé et doit être remplacé.

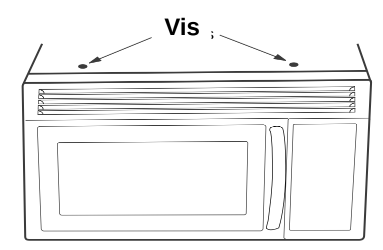
Si l'évacuation à l'extérieur n'est pas utilisée, l'air aspiré par le ventilateur est forcé dans le filtre au charbon pour absorber la fumée et les odeurs.

Le filtre au charbon doit être remplacé lorsqu'il est trop sale ou décoloré (après environ 6 à 12 mois).

Retrait du filtre au charbon

Avant d'enlever le filtre, débranchez le four.

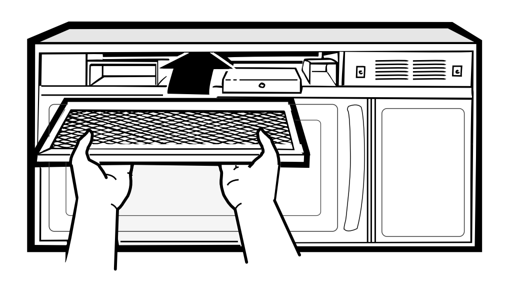
Enlevez les 2 vis qui maintiennent la grille supérieure et retirez la grille. Faites glisser le filtre vers le devant du four et retirez-le.



Enlever les 2 vis et retirer la grille

Installation du filtre au charbon

Retirez le filtre neuf de son emballage.



Insérez le filtre dans l'ouverture du haut, comme dans la figure ci-dessus. Le filtre doit reposer en angle sur 2 languettes latérales et la languette arrière droite. Replacez la grille et resserrez les 2 vis.

Si vous êtes dans l’impossibilité de résoudre un problème,
contactez notre service d’assistance téléphonique au :
1 800 SAMSUNG
(1-800-726-7864)

Fiche technique

Numéro de modèle	SMH5140WB/BB , SMH6140WB/BB/CB
Capacité du four	39.64 L
Commandes	10 niveaux de puissance, incluant la décongélation
Chronomètre	99 minutes, 99 secondes
Source d’alimentation	120 VAC, 60 Hz
Puissance de consommation	1500 watts
Puissance de sortie	950 watts
Dimensions de la cavité	$19^{19/64}$(L) X $9^{1/4}$(H) X $13^{37/64}$po (P)
Dimensions extérieures	$29^{59/64}$(L) X $15^{19/32}$(H) X $14^{21/64}$po (P)
Dimensions de la boite	$33^{27/64}$(L) X $18^{15/32}$(H) X $19^{13/32}$po (P)
Poids net/brut	27.4/31 kg (60.4/68.3 lbs)

Numéro de modèle	SMH6160WB/BB/CB
Capacité du four	45.31 L
Commandes	10 niveaux de puissance, incluant la décongélation
Chronomètre	99 minutes, 99 secondes
Source d’alimentation	120 VAC, 60 Hz
Puissance de consommation	1500 watts
Puissance de sortie	1000 watts
Dimensions de la cavité	$20^{1/4}$(L) x $9^{1/4}$(H) x $14^{13/32}$po (P)
Dimensions extérieures	$29^{7/8}$(L) x $15^{3/4}$(H) x $15^{1/16}$po (P)
Dimensions de la boite	$33^{13/32}$(L) x $19^{15/16}$(H) x $19^{13/32}$po (P)
Poids net/brut	29/32.5 kg (64.0/71.7 lbs)

FOUR À MICRO-ONDES SAMSUNG POUR INSTALLATIONAU-DESSUS DE LA CUISINIÈRE

GARANTIE LIMITÉE DE L'ACHETEUR INITIAL

Ce produit Samsung tel que fabriqué et distribué par Samsung Electronics Canada, Inc. (SAMSUNG), livré neuf dans son contenant original à l'acheteur initial est garanti par SAMSUNG contre tous défauts de matériaux ou de fabrication pendant les périodes précisées ci-dessous :

Pièces et main-d'oeuvre : Un (1) an
- Pièces du magnétron : Dix (10) ans

Cette garantie limitée est en vigueur dès la date de l'achat initial et est valide seulement pour les produits achetés et utilisés au Canada. Pour obtenir le service sous garantie, l'acheteur doit communiquer avec SAMSUNG pour déterminer le problème et connaître les procédures de demande de service. Le service sous garantie doit être effectué par un Centre de service agréé SAMSUNG. Le reçu de vente initial doit être conservé en tant que preuve d'achat et présenté à SAMSUNG ou au Centre de service agréé SAMSUNG.

SAMSUNG se réserve le droit de réparer ou remplacer le produit à sa discrétion et ce, sans frais tel que stipulé dans la présente garantie, avec des pièces ou produits neufs ou reconditionnés, s'il est prouvé défectueux pendant la période de garantie limitée spécifiée ci-haut. Toutes les pièces et produits qui ont été remplacés deviennent la propriété de SAMSUNG et doivent être retournés à SAMSUNG. Les pièces et produits de remplacement portent la garantie originale pour la période restante ou pour quatre-vingt-dix (90) jours ou la période la plus longue.

Un service à domicile est offert pendant la période de garantie; ce service à domicile sera sujet à sa disponibilité à différents endroits au Canada. Le service à domicile n'est pas disponible partout au Canada. Pour recevoir le service à domicile, le produit doit être accessible et sans aucune obstruction pour le technicien de service. Si pendant le service à domicile, la réparation du produit ne peut être effectuée, il peut s'avérer nécessaire d'enlever, réparer ou retourner le produit. Si le service à domicile n'est pas disponible, SAMSUNG peut, à sa discrétion, faire transporter le produit au Centre de service agréé SAMSUNG de notre choix. Autrement, le transport du produit dans les deux sens au Centre de service agréé SAMSUNG, est la responsabilité entière de l'acheteur.

Cette garantie limitée couvre les défauts de manufacture comprenant les matériaux et la fabrication pour une utilisation normale non commerciale et ne s'applique pas aux conditions suivantes, incluant mais ne se limitant pas à : dommages causés par le transport, la livraison et l'installation ; applications et utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu, modification du produit ou de son numéro de série; dommages à son apparence ou au fini extérieur; accidents, abus, négligence, feu, eau, foudre ou tout autre acte de la nature, utilisation des produits, équipements, systèmes, services publics, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe, connexions qui ne sont pas fournis ou autorisés par SAMSUNG qui peuvent endommager ce produit ou résulter en un problème de service; voltage, fluctuation et courant électriques incorrects; des ajustements faits par le client et son manque à suivre les instructions d'opération, de nettoyage, d'entretien et les instructions de protection de l'environnement qui sont couvertes et prescrites dans le manuel d'instructions; des problèmes causés par une infestations d'animaux, surchauffe ou abus de cuisson par l'utilisateur, la plaque tournante ou en verre ; la puissance réduite du magnétron causée par son usure normale. SAMSUNG ne garantie pas l'opération sans arrêt ou sans faute de ce produit.

Il n'y a pas de garanties expresses autres que celles listées et décrites ci-haut et aucune autre garantie qu'elle soit expresse ou implicite, incluant mais ne se limitant pas à, toutes garanties implicites de la valeur marchande ou de sa conception à rendre un usage particulier qui pourrait s'appliquer après la période de garantie ci-haut mentionée et aucune autre garantie expresse ou garantie donnée par une autre personne, entreprise ou corporation concernant ce produit ne sera respectée par SAMSUNG. SAMSUNG ne sera aucunement responsable de la perte de revenu ou profit, empêchement à réaliser des économies ou autres bénéfices ou tout autre dommage qu'il soit accidentel ou causé par son utilisation ou mauvaise utilisation ou inaptitude à utiliser ce produit, sans tenir compte des lois auxquelles ces réclamations sont sujettes et ce, même si SAMSUNG a été avisé de la possibilité de tels dommages. Aucuns recours de toutes sortes contre SAMSUNG pour une somme plus élevée que le coût d'achat du produit en question vendu par SAMSUNG et causant le dommage en question ne seront acceptés. Sans aucune limitation à cette garantie, l'acheteur assume toute responsabilité envers la perte, dommage et blessure à l'acheteur et à la propriété de l'acheteur ainsi qu'à autrui et à la propriété d'autrui qui pourraient survenir suite à l'utilisation, l'utilisation incorrecte ou l'inaptitude à utiliser le produit vendu par SAMSUNG, problèmes non causés directement par la négligence de SAMSUNG. Cette garantie limitée ne s'applique pas à une autre personne que l'acheteur original du produit en question et cette garantie ne peut être transférée et est votre solution exclusive.

Pour obtenir les coordonnées d'un Centre de service autorisé SAMSUNG, communiquez avec :

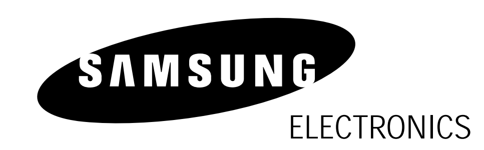
Centre de service à la clientèle SAMSUNG
7037 Financial Drive, Mississauga, Ontario L5N 6R3
1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864) et www.SAMSUNG.ca

Aide-mémoire Rapide

Fonction	Opération
Ajuster l'horloge	**1.** Appuyer sur CLOCK. **2.** Pour choisir le AM ou le PM, appuyez sur CLOCK. **3.** Utiliser les commandes numériques pour ajuster l'heure. **4.** Appuyer sur CLOCK encore une fois.
Cuisson par étape	**1.** Utiliser les commandes numériques pour établir le temps de cuisson. **2.** Mettre le niveau de cuisson ou laisser à Haut (Hi) **3.** Appuyer sur START.
Cuisson One Minute +	**1.** Appuyer sur ONE MINUTE +, une fois pour chaque minute de cuisson. **2.** Le temps va s'inscrire sur le cadran et le four va se mettre en marche.
Touches pour cuisson immédiate	**1.** Appuyer sur la touche qui correspond au plat que vous voulez faire chauffer (par exemple: POPCORN). **2.** Répéter autant de fois que le nombre de portions.
Décongélation automatique	**1.** Appuyer sur AUTO DEFROST. **2.** Entrer le poids des aliments en appuyant sur AUTO DEFROST à maintes reprises ou utiliser les commandes numériques. **3.** Lorsque demandé par le cadran du four, appuyer sur PAUSE / CANCEL et retourner les aliments. Appuyer sur START pour que le cycle de décongélation continue jusqu'à la fin.
Ajuster le temps de cuisson, les niveaux de cuisson	**1.** Utiliser les commandes numériques pour établir le temps de cuisson. **2.** Pour indiquer un autre niveau de cuisson que HIGH, appuyer sur la touche POWER LEVEL et utiliser les commandes numériques pour entrer le niveau de cuisson désiré. **3.** Appuyer sur START pour commencer la cuisson.
Chauffage automatique	**1.** Appuyer sur AUTO REHEAT à maintes reprises pour choisir le plat que vous désirez réchauffer. **2.** Augmentez la taille de la portion en appuyant sur la touche numérique correspondante. **3.** Appuyer sur START pour commencer le cycle de réchauffement.
Aide Pratique Repas Enfants Snack Bar	**1.** Appuyer sur HANDY HELPER, KIDS MEALS, SNACK BAR à maintes reprises pour choisir le plat à réchauffer. **2.** Pour augmenter le nombre de portions, appuyer sur la touche requise des commandes numériques. **3.** Appuyer sur START pour commencer la cuisson.

Note





SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC.
7037 FINANCIAL DRIVE,
MISSISSAUGA,
ONTARIO, L5N 6R3

Samsung Electronics Co., Ltd.
Août 2002
Imprimé en Corée